

FERNAND BRAUDEL,
Civillisation matérielle, économie et capitalisme,
XV^e—XVIII^e siècle
Tome 1

Les structures du quotidien: le possible et l'impossible

© Librairie Armand Colin, Paris, 1979

Toate drepturile
asupra prezentei ediții în limba română
sunt rezervate Editurii Meridiane

Fernand Braudel

structurile
cotidianului;
posibilul și
imposibilul

Volumul I

Traducere și postfață de
ADRIAN RIZA

EDITURA MERIDIANE
BUCUREȘTI, 1984

INTRODUCERE

*Paulei Braudel care
mi-a dăruit și această carte*

Atunci cînd, în 1952, Lucien Febvre mi-a încredințat redactarea lucrării de față pentru colecția *Destins du Monde*, pe care abia o înființase, nu-mi închipuiam desigur în ce aventura fără de sfîrșit mă angajam. Fusesse vorba, în principiu, de simpla punere la pînă a unor lucrări consacrate istoriei economice a Europei preindustriale. Dar, în afîră de faptul că am încercat adesea nevoia să mă reîntorc la izvoare, mărturisesc că pe parcursul cercetării, am fost descumpănit de investigarea directă a realităților denumite economice dintre secolele al XV-lea și al XVIII-lea. De simplul fapt că ele nu se prea împacă, sau chiar nu se împacă deloc, cu schemele tradiționale și clasice — cea a lui Werner Sombart (1902), încărcată cu o mulțime exuberantă de mărturii, la fel ca cea a lui Josef Kulischer (1928) — sau cu cele ale economiștilor înșiși, care văd economia ca o realitate omogenă, pe care îți este îngăduit s-o scoți din ancadramentele ei și pe care o poți măsura, pe care trebuie s-o măsori, ca atare, nimic nefiind inteligibil în afară de număr. Dezvoltarea Europei preindustriale (incriminată prin excluderea restului lumii, ca și cum această lume n-ar fi existat) ar consta din intrarea sa progresivă în mecanismele raționale ale pieții, ale întreprinderii, ale investiției capitaliste, pînă la apariția unei Revoluții industriale care a tăiat în două istoria ome-5 nirii.

Pe copertă:

Pieter Brueghel cel Bătrîn (1520—1569)
Căderea lui Icar (detaliu) Bruxelles,
Musees royaux des Beaux Arts

De fapt, realitatea observabilă, înainte de secolul al XIX-lea, a fost cu mult mai complicată. Bineînțeles, putem urmări o evoluție sau, mai bine spus, *niște* evoluții care se înfruntă, care se ajută și care se contrazic. Este ca și cum ai recunoaște că nu există *una*, ci *niște* economii. Cea descrisă cu precădere față de celelalte este economia numită de piață, adică mecanismele producției și schimbului legate de activitățile rurale, de dughene, de ateliere, de prăvălii, de burse, de bănci, de târguri și, firește, de piețe." Tocmai pe temeiul acestor realități limpezi, „transparente” chiar, și al proceselor lesne de sesizat care le însuflețesc, a început istoria constituirii științei economice. Ea s-a închis astfel, încă de la început, în aria unui spectacol privilegiat, excluzându-le pe celelalte.

Dar o zonă de opacitate, adesea greu de observat din lipsa unei documentații istorice îndestulătoare, se întinde sub piață, pe dedesubtul ei: este activitatea elementară de bază, care se întîlnește pretutindeni și care are un volum de-a dreptul fantastic. Această zonă densă, la nivelul solului, am numit-o, în lipsa unui termen mai potrivit, *viața materială* sau *civilizația materială*. Ambiguitatea expresiei este evidentă. Dar dacă felul meu de a vedea în ceea ce privește trecutul va fi împărtășit, cum pare să fie de către unii economiști felul meu de a înțelege prezentul, îmi închipui că se va găsi, mai devreme sau mai târziu, o denumire mai potrivită pentru această infra-economie, pentru această a doua jumătate neformalizată a activității economice, cea a autosatisfacerii, a trocului de produse și servicii pe distanță foarte mică.

Pe de altă parte, de data aceasta *deasupra* și nu pe întinsa suprafață a piețelor, s-au înălțat ierarhiile sociale active: ele măsluiesc schimbul în folosul lor, deranjează ordinea stabilită; cu voia și chiar fara voia lor anume, creează anomalii, „tulburări”, și își îndrumă afacerile pe căi foarte deosebite. La acest etaj înalt, câțiva mari negustori din Amsterdam, în secolul al XVIII-lea, sau din Genova, în secolul al XVI-lea, pot răvăși din de-

părtaxe sectoare întregi ale economiei europene și chiar mondiale. În acest fel, grupe de actori privilegiați s-au angajat în circuite și calcule cu totul necunoscute oamenilor de rând. *Schimbul*, de pildă, legat de comerțul la distanță și de complicate jocuri de credit este o artă sofisticată, accesibilă cel mult câtorva privilegiați. Aceasta a doua zonă de opacitate care, deasupra realităților limpezi ale economiei de piață, îi este oarecum limita superioară, reprezintă din punctul meu de vedere, așa cum se va vedea, domeniul capitalismului prin excelență. Fără de ea, acesta ar fi de negîndit; acolo se adăpostește el, acolo înflorește. Această schemă, o tripartiție care s-a schițat în fața mea încetul cu încetul, pe măsură ce elementele observației se clasau aproape de la sine, este poate lucrul cel mai discutabil pe care cititorii îl vor găsi în lucrarea de față. Nu se ajunge, în felul acesta la o distincție prea netă, ba chiar la o opoziție de termeni, între economia de piață și capitalism? Eu însumi n-am acceptat de la început, și nici fără ezitare, acest fel de a privi lucrurile. Mai apoi, am admis în cele din urmă că economia de piață a fost, din secolul al XY-lea — și chiar cu mult mai înainte — pînă în cel de-al XVIII-lea, o ordine a constrîngerii și, ca orice ordine întemeiată pe constrîngere (socială, politică sau culturală), a dezvoltat opoziții, contra-puteri, în sus ca și în jos.

Ceea ce mi-a întărit cu adevărat punctul de vedere a fost faptul că am întrevăzut, destul de repede și destul de limpede, privind prin aceeași grilă, articulațiile societăților actuale. Și în cadrul lor, economia de piață domină în continuare masa schimburilor *pe care le controlează statisticile noastre*. Dar cine ar putea să nege faptul că semnul său distinctiv, concurența, este departe de a domina întreaga economie actuală. Există, astăzi ca și ieri, un univers distinct în care și-a găsit adăpostul un capitalism de excepție, în care eu văd *adevăratul* capitalism, în continuare multinațional, înrudit cu cel al Companiei Indiilor și cu 7 cel al monopolurilor de toate mărimile, de drept

de fapt, care ființau odinioară, asemănătoare principiul lor „cu monopolurile de astăzi. -avem dreptul să susținem că firmele Fuggeri- ■ și Welserilor erau *transnaționale*, cum am spune azi, de îndată ce au interese în întreaga Europă și au reprezentanți în India ca și în America iniolă? Și n-au avut oare afacerile lui Jacques ■eur, cu un secol mai înainte, dimensiuni asemă- [oare, din Țările de Jos și pînă în Levant?

Dar coincidențele merg mai departe, căci pe nele depresiei economice ce a urmat crizei

1973—74, a început să prolifereze o formă, dernă de data aceasta, de economie în afara ții, trocul abia disimulat, serviciile schimbate mijlocit, „munca la negru" cum se spune, ne- ivorbind de numeroasele forme de muncă la do- :iliu și de meșterii improvizați de toate felu- . Această pînză de activități, pe sub sau ală- : de piață, s-a umflat în destulă măsură ca să igă atenția cîtorva economiști. Nu reprezintă pe puțin, 30—40% din produsul național, : scapă astfel de orice statistică, chiar în țările ustrializate?

a felul acesta, schema tripartită a devenit ta- l de referință a unei lucrări pe care am con- it-o deliberat în marginea teoriei, a tuturor iilor, numai sub semnul observației concrete mmai al istoriei comparate. Comparată de-a nai timpului, în limbajul duratelor lungi, care m-a dezamăgit niciodată, și al dialecticii pre- -trecut; comparată în spațiul cel mai larg cu nță căci, în măsura în care acest lucru **mi-a** la îndemînă, am extins studiul la scară mon- î, l-am „mondializat". Oricum, observația xetă rămîne pe primul plan. Gîndul meu, de început și pînă la sfîrșit, a fost să văd, să fac s vadă, lăsînd imaginilor la care m-am oprit itatea, complexitatea, eterogenitatea lor, care semnul vieții însăși. Dacă ar fi cu puțință îi pe viu și să desparți cele trei etaje (care că sînt o clasificare utilă), istoria ar fi o ță obiectivă, așa cum în mod vădit ea nu

Cele trei volume caxe alcătuiesc lucrarea de față poartă titlurile *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*; *Jocurile schimbului*; *Timpul lumii*. Ultimul este un studiu cronologic al formelor și preponderențelor succesive ale economiei internaționale. Într-un cuvânt, este *o istorie*. Primele două, cu mult mai puțin simple, se supun exigențelor unei cercetări tipologice. Primul (publicat încă în 1967) este un fel de „cântărire a lumii”, cum spunea Pierre Chaunu, un soi de explorare a limitelor posibilului în lumea preindustriei. Una dintre aceste limite este .locul, uriaș pe atunci, pe care-l ocupă „viața materială”. *Jocurile schimbului* pune față în față economia și activitatea superioară a capitalismului. Trebuia făcută o distincție între aceste două straturi de sus și încercată o explicare a unuia prin celălalt, prin îmbinarea ca și prin opoziția lor.

Mă întreb dacă voi fi convins toată lumea. Sigur că nu. Dar, cel puțin, am descoperit un avantaj neegalat al acestui joc dialectic: am depășit și ocolit pa o cale nouă și, într-un anume fel pașnică, disputele pasionale pe care le dezlănțuie cuvântul încă exploziv „capitalism”. De altfel, cel de-al treilea volum a tras foloasele explicațiilor și discuțiilor care îl preced: el nu va contraria pe nimeni.

Astfel, în loc de o carte, am scris, iată, trei. Iar îrijcăpăținarea mea de a „mondializa” lucrarea de față m-a împins spre sarcini pentru care, istoric al Occidentului fiind, eram cel puțin prost pregătit. Șederi și ucenicii prelungite în țările Islamului (zece ani la Alger) și în America (patru ani în Brazilia) mi-au fost de mare folos. Dar Japonia am văzut-o prin mijlocirea explicațiilor și cursului particular predat mie de către Serge Elis-seeff, China cu concursul lui Etienne Balazs, Jacques Gernet, Denys Lombard. . . Daniel Thorner, în stare să transforme în indianist începător pe orice om binevoitor, m-a luat în primire cu vioiciunea și generozitatea lui irezistibile. Mă pomeneam cu el acasă, în câte o dimineață, cu batoanele 9 și cornurile pentru micul dejun și cu cărțile pe

care trebuia să le citesc. Așez numele lui în capul listei lungi a recunoștinței mele, o listă care, dacă ar fi completa, nu s-ar mai termina. Cu toții, audienți, elevi, colegi, prieteni, mi-au fost sprijin. Odată mai mult, nu pot uita ajutorul filial al lui Alberto și al Branislavei Tenenti; colaborarea lui Michael Keul și Jean-Jacques Hemardinquer. Marie-Therese Labignette m-a ajutat în cercetările de arhivă și în culegerea referințelor bibliografice, Annie Duchesne în interminabila muncă cerută de note. Josiane Ochoa a bătut la mașină cu răbdare[^] de mai bine de zece-ori, redactările mele succesive. Roselyne de Ayala, de la casa Armând Colin, s-a ocupat cu eficiență și punctualitate de problemele de editură și machetare. Acești colaboratori direcți să găsească aici expresia prieteniei mele mai mult decât recunoscătoare, în sfârșit, fără Paule Braudel, care s-a asociat zi de zi cercetării mele, mi-ar fi lipsit curajul să refac primul volum al lucrării și să duc la capăt nesfârșitele două volume care-l urmează, să verific logica și claritatea explicațiilor și punerilor la punct. Odată mai mult, am muncit îndelung unul alături de celălalt.

16 martie 1979

CUVÎNT ÎNAINTE

Iată-mă în pragul volumului întâi, cel mai complicat din cele trei ce alcătuiesc lucrarea de față. Fiecare din capitolele sale poate pare simplu cititorului, dar complicația rezultă insidios din multiplicitatea Țelurilor urmărite, din dificila descoperire a temelor neobișnuite, toate acestea urmînd să fie încorporate într-o istorie coerentă, în realitate din asamblarea anevoioasă a discursului paraistoric — demografia, alimentația, costumul, locuința, tehnicile, moneda, orașele —• în mod obișnuit rupte unele de altele și expuse în marginea povestirilor tradiționale. Dar de ce trebuie ele reunite?

În primul rînd pentru a încercui cîmpul de acțiune al economiilor preindustriale și a-l cuprinde. În toată adîncimea lui. Nu există oare o limită, un plafon, care mărginește întreaga viață a oamenilor, o închide, ai zice, într-un hotar mai mult sau mai puțin larg, totdeauna greu de atins și încă mai greu de trecut? Este limita ce se stabilește în fiecare epocă, chiar și într-a noastră, între posibil și imposibil, între ceea ce poate fi atins, nu fără efort, și ceea ce rămîne neîngăduit 1 oamenilor, ieri fiindcă hrana nu era îndestulătoare,

fiindcă numărul lor era prea scăzut sau prea ridicat (față de resursele lor), fiindcă munca lor nu era destul de productivă, fiindcă domesticirea naturii era abia schițată. Din secolul al XV-lea până către sfârșitul celui de al XVIII-lea, aceste limite nu s-au prea schimbat. Și oamenii nici nu erau măcar la capătul posibilităților.

Să stăruim, asupra acestei încetineli, asupra acestei inerții. Transporturile pe uscat, de pildă, au de timpuriu elementele care le-ar fi îngăduit perfecționarea. De altfel, ici-colo, vitezele se accelerează datorită construirii unor drumuri moderne, îmbunătățirii vehiculelor care transportă nărfuri și călători, datorită înființării stațiilor de ~)oștă. Și totuși, aceste progrese se generalizează lumii către 1830, adică în ajunul revoluției căilor erate. Abia atunci transporturile rutiere se înmuie, se regularizează, se accelerează și, în cele din urmă, se democratizează; abia atunci se ajunge la limita posibilului. Și nu avem a face cu singurul omenia în care această întârziere se verifică. Până urmă, ruptura, inovația, revoluția nu apar pe ista linie a posibilului și imposibilului, decât lată cu secolul al XIX-lea și cu totala răsturnare a lumii.

De aici decurge, în ce privește cartea noastră, anume unitate: ea este o îndelungă călătorie n ținutul de dincolo de facilitățile și obișnuințele care viața de astăzi ni le împarte cu dărnicie. De t, ea ne conduce pe o altă planetă, într-un alt vers al oamenilor. Desigur, am putea merge ă la Ferney, la Voltaire, și, pentru că o fic-e nu costă nimic, am putea sta de vorbă cu el 'lung, fără surprize prea mari. In planul ideii-oamenii secolului al XVIII-lea sînt contem-.nii noștri, spiritul lor, pasiunile lor rămîn des- 12

tul de aproape de ale noastre, într-atît încît să n-avem sentimentul dezrădăcinării. Dar dacă în-teleptul de la Ferney ne-ar ține la el cîteva zile, fiecare din amănuntele vieții de zi cu zi, chiar grija pe care ar arăta-o față de propria persoană, ne-ar uimi foarte tare. Intre el și noi s-ar ivi distanțe îngrozitoare: luminatul de seară, încălzirea, transprturile, hrana, bolile, medicația ... Trebuie deci, odată pentru totdeauna, să ne desprindem de ambientul realităților noastre pentru a face, așa cum trebuie, această călătorie în contracurentul veacurilor, pentru a regăsi regulile care, prea multă vreme, am ținut omenirea închisă într-o stabilitate destul de greu explicabilă, dacă ne gîndim la mutația fantastică ce trebuia să urmeze.

Făcînd acest inventar al posibilului, am întîl-nit frecvent ceea ce numeam., în introducere, „civilizația materială”. Căci posibilul nu este limitat numai în partea de sus ci și în partea de jos de către masa „celeilalte jumătăți” a producției, care refuză să intre din plin în mișcarea schimburilor. Pretutindeni prezentă, năvalnică, repetitivă, această viață materială stă sub semnul rutinei: griul se seamănă așa cum s-a semănat dintotdeauna; porumbul se pune în cuiburi cum s-a pus dintotdeauna; patul orezării se netezește cum s-a netezit el dintotdeauna; în Marea Roșie, se navighează așa cum s-a navigat dintotdeauna. .. Un trecut cu încăpăținare prezent, vorace, înghite monoton timpul plătînd al oamenilor. Iar acest strat de istorie stătătoare este uriaș; viața rurală, care cuprinde 80—90% din populația globului, îi aparține în foarte marea sa majoritate. Bineînțeles, ar fi foarte greu de precizat locul în care 3 sfîrșește ea și în care începe fina și agila econo-

mie de piață. Ea nu se desparte, desigur, de economie ca apa de ulei. De altfel, nu totdeauna e cu puțință să hotărâști în mod peremptoriu dacă factorul cutare, agentul cutare sau cutare acțiune bine observată se găsesc de o parte sau de alta a barierei. Iar civilizația materială trebuie prezentată, așa cum o voi face, în același timp cu civilizația economică (daca i se poate spune așa), care merge pe lângă ea, care o stingherește și, contrazicând-o, o explică. Dar faptul că bariera exista, cu enorme consecințe, este în afară de îndoială.

De fapt, dublul registru (economic și material) s-a ivit dintr-o evoluție multiseculară. Viața materială., între secolele al XV-lea și al XVIII-lea, este prelungirea unei societăți, a unei economii, vechi amândouă, transformate foarte încet, pe, nesimțite, și care, puțin câte puțin, au creat deasupra lor, cu reușitele și deficiențele care se pot bănuși, o societate superioară a cărei povară o poartă vrînd-nevrînd. Și din totdeauna a existat o coexistență a stratului de jos cu cel de. sus, o variație fără sfîrșit a volumului fiecăruia. N-a' cîști-gat oare teren, în Europa, viața materială, odată cu retragerea economiei, în secolul al XV-lea? Și cîștigă fără îndoială, sub ochii noștri, odată cu regresiunea, amorsată în 1973—74. Astfel, de o parte și de alta a unei frontiere indecise prin natura sa, parterul și primul etaj coexistă, primul în cîștig de timp, celălalt în întîrziere. în 1929, un sat oarecare, pe care Iram cunoscut bine, trăia încă, sau puțin îi mai lipsea, după ceasul secolului al XV-lea sau al XVIII-lea. Asemenea în-tîrzieri sînt sau involuntare sau voite. Economia de piață, înainte de secolul al XVIII-lea, n-aavut forța să pună rnîna și să modeleze după-pofta ei masa infra-economiei, apărută adesea de distantă 14

și izolare. Astăzi, în schimb, dacă există un vast sector în afară de piață, în afară de „economie”, aceasta se întâmplă mai degrabă dintr-o respingere la bază și nu din neglijența sau imperfecțiunea schimbului organizat de către stat sau de către societate. Rezultatul, totuși, din mai multe motive, nu poate fi decât asemănător.

Oricum, coexistența stratului de jos cu cel de sus impune istoricului o dialectică lămuritoare. Cum s-ar putea înțelege orașele fără sate, moneda fără troc, mizeria multiplă fără lux multiplu, pîinea albă a bogătașilor fără pîinea neagră a celor săraci? . . .

Rămîne să justifice o ultimă opțiune: nici mai mult, nici mai puțin, decât această introducere a vieții de zi cu zi în domeniul istoriei. Este ea folositoare? Este trebuincioasă? Acest „zi de zi” reprezintă fapte mărunte care abia dacă se arată prin timp și spațiu. Cu cît restrîngi spațiul observației, cu atît mai mult ai șansa să te găsești în chiar mediul înconjurător al vieții materiale: marile cercuri corespund de obicei cu istoria cea mare, cu comerțul la distanță, cu rețelele economiilor naționale sau urbane. Atunci cînd restrîngi timpul supus observației la fragmente mărunte, întînești fie evenimentul, fie faptul divers: evenimentul s-ar vrea, se crede, unic; faptul divers se repetă și, re-petîndu-se, devine generalitate sau, și mai bine, structură. El invadează societatea la toate nivelele, caracterizează feluri de a fi și de acțiune perpetuate la nesfîrșit. Uneori cîteva anecdote sînt de ajuns pentru ca un beculeț să se aprindă, să semnalizeze moduri de viață. Un desen ni-l arată pe Maximilian de Austria la masă, pe la 1513, cu mina băgată într-o farfurie; peste vreo două secole, prințesa Palatină povestește că Ludovic al

XIV-lea, îngăduind pentru prima oară copiilor săi să se așeze la masă împreună cu el, le-a interzis să mănânce în alt fel decât el și să întrebuințeze furculița, curn îi învățase un preceptor prea zelos. Când s-au inventat, deci, în Europa, bunele maniere la masă? Privesc un costum japonez din secolul al XV-lea și îl regăsesc, același, în secolul al XVIII-lea, iar un spaniol relatează conversația sa cu un demnitar nipon, mirat și chiar șocat să vadă europenii, la un interval de câțiva ani, în veșminte de fiecare dată atât de diferite. Nebunia modei este strict europeană. Este acest lucru o frivolitate? Din observarea micilor incidente, a notelor de călătorie, se revelează o societate, ^elul în care, la diversele sale etaje, oamenii trăiesc, se îmbracă, se adăpostesc nu este niciodată indiferent. Și în aceste instantanee, de la o societate la alta, se manifestă, de asemenea, contraste, isparități, care nu sînt toate superficiale. Recomunerea acestor imagini este un joc distractiv și t nu îl socotesc inutil.

Am înaintat astfel în mai multe direcții: poezia și imposibilul; parterul și primul etaj; imagini/e vieții cotidiene. Iată un factor care contribuie cu anticipație planul acestei cărți. În fond, ?a multe lucruri de spus. Și, atunci, în ce fel le spui?

1. Notele la care se face trimitere în text au fost puse la sfîrșitul volumului (N. red.).

PONDEREA NUMĂRULUI

Viața materială înseamnă oameni și lucruri, lucruri și oameni. Studiul lucrurilor — al felurilor de hrană, locuințelor, veșmintelor, luxului, uneltelor, instrumentelor monetare, al cadrului pe care-l constituie satul sau orașul —■ în fond studiul tuturor elementelor de care se slujește omul, nu este singurul fel de a lua măsura existenței sale de zi cu zi. Numărul celor care își împart bogățiile pământului are și el un sens al său. Iar primul semn exterior care deosebește, dintr-o primă privire, universul de azi de umanitățile dinainte de 1800, este tocmai recenta și extraordinara creștere a numărului oamenilor: în 1979 ei mișună. De-a lungul celor patru secole despre care este vorba în această carte, fără îndoială populația globului s-a dublat; dar în epoca în care trăim, ea se dublează la fiecare 30—40 de ani. Evident, cauza o constituie progresul material. Dar, în raport cu acest progres, numărul oamenilor este el însuși, în egală măsură, cauză și consecință.

Oricum ar fi, el ni se oferă ca un excelent „indicator”; el face bilanțul izbînzilor și înfrîngerilor; el singur schițează o geografie diferențială a lumii: pe de o parte continente abia populate, dincolo regiuni de pe acum mult prea dense; pe de o parte civilizațiile, dincolo culturi încă primitive; el semnalează raporturi hotărîtoare între di-7 versele mase vii. Și, într-un fel, ciudat, adesea

tocmai această geografie diferențială se va fi schimbat cel mai puțin de ieri și pînă astăzi.

Ceea ce s-a schimbat însă, cu totul și cu totul, este ritmul însuși al creșterii vieții. Asistăm astăzi la un avînt continuu, mai mult sau mai puțin viu de la o societate la alta, de la o economie la alta, dar continuu. Ieri, aveam urcușuri urmate de căderi, ca niște marea succesive. Aceasta mișcare alternă, aceste fluxuri și refluxuri ale demografiei, sînt simbolurile vieții de altă dată, o succesiune de rateuri și de avînturi, primele încăpaținîndu-se să șteargă cu totul — dar nu chiar de tot — cîștigurile. În raport de aceste realități fundamentale, totul, sau aproape totul, pare secundar. Fără îndoială, tocmai de la oameni trebuie să începem. Vom avea după aceea timp să vorbim și despre ucrun.

POPULAȚIA LUMII: CIFRE CARE TREBUIE INVENTATE

Din nefericire, dacă astăzi nu cunoaștem încă populația globului decât cu o aproximație de 10%, în ce privește populația lumii de ieri cunoștințele noastre sînt foarte imperfecte. Și totuși, pe termi scurt ca și pe termen lung, la nivelul realităților locale ca și pe imensa scală a realităților mondiale, totul este legat de număr, de oscilațiile maselor de oameni.

Flux și reflux: sistemul mareelor

În tot acest răstimp, din secolul al XV-lea pînă în cel de-al XVIII-lea, dacă populația crește sau dacă scade, totul se schimbă. Dacă oamenii se înmulțesc, producția și schimburile se măresc, culturile înaintază la liziera pămînturilor întelenite, a terenurilor păduroase, spre bălți și către munte, manufacturile progresează, satele și, încă mai frecvent, orașele se dezvoltă; sporesc masele de oameni în mișcare, sporesc și reacțiile constructive față de presiunea pe care o exercită creșterea numărului de oameni, această somație la termen. Bineînțeles, apare și o inflație de războaie și încăierări, de bejenari și de tîlhari; armatele sau bandele înarmate se măresc; societățile fabrică, într-un număr mai mare decât cel obișnuit, bogătași noi și noi privilegiați; statele înfloresc, ceea ce înseamnă o pacoste și o binecuvîntare în același timp; se ajunge la limita posibilităților, mai ușor decât în vremurile obișnuite. Acestea sînt de obicei semnele. Să nu facem totuși elogiul necondiționat al creșterilor demografice. Ele au fost cînd benefice, cînd malefice. O populație în creștere asistă la modificarea raporturilor sale cu spațiul pe care îl ocupă, cu bogățiile de care dispune; ea trece, crescînd, „praguri critice”¹ și, de fiecare dată, întreaga ei structură este repusă în discuție. Pe scurt, jocul nu este niciodată simplu, univoc; o suprasarcină crescîndă de oameni sfîrșește ade-

sea, și sfârșea întotdeauna ieri, prin a depăși posibilitățile de hrănire ale societăților. Acest adevăr, banal înainte de secolul al XVIII-lea, mai are încă valoare în câteva țări subdezvoltate. O anumită limită a bunăstării se dovedește atunci de nerrecut. Căci, agravându-se, creșterile demografice antrenează o deteriorare a nivelului de trai, ele umflă numărul oricum impresionant al tubalimentaților, al săracilor și al dezrădăcinaților. Epidemiile și foametea (cea din urmă prenergînd, însoțind pe cele dintîi) restabilesc ecJubriul între gurile de hrănit și aprovizionarea dificila, între mîna de lucru și utilizarea ei și aceste faptări de o mare brutalitate sînt trăsătura caracteristică a „vechiului regim”. Dacă s-ar cere să dau mai multă precizie oro-)giului Occidentului, aş semna o îndelungă erioadă de creștere a populației între 1100 și 1450; o alta, între 1450 și 1650, și una nouă, începînd din 1750, care urma să nu mai cunoască gresiunea.

Avem astfel trei lungi perioade de expansiune >logică, comparabile între ele, dintre care primele două, aflate în miezul studiului nostru, sînt nate de refluxuri, unul de extremă brutalitate, dintre 1350 și 1450, iar celălalt, de o asprime nuată, între 1650 și 1750 (mai degrabă o încetare de accelerație decît un reflux). Astăzi, orice țară în țările subdezvoltate atrage după sine erile ale nivelului de trai; nu însă, din fericire puțin după 1945), asemenea crude deflații de ieni.

iecare reflux rezolvă un oarecare număr de probleme, suprimă tensiuni, privilegiază pe supraviețuitori; leac cam tare, dar leac. După „Ciuma gră” de la mijlocul secolului al XIV-lea și i epidemiile care au urmat-o și i-au înăsprit urile, moștenirile se concentrează în câteva i. Numai pămînturile bune rămîn în cultură puțină bătaie de cap și randamente ameliorivelul de trai și salariile *reale* ale supraviețuitorilor cresc. În Languedoc începe astfel un din 1350 pînă în 1450, în care țăranul, ai 20

familia sa patriarhală, va stăpîni un ținut pustiu, în care copacii și animalele sălbatice au invadat ogoarele înfloritoare de altădată². Dar curînd omul va deveni din nou o prezență viguroasă, va recuceri ceea ce animalul și planta sălbatică îi furaseră, va curăța de bolovani ogoarele, va lăzui, scoțînd ch'n rădăcini copacii și tufele, și chiar acest progres al său îi va apăsa greu spinarea, va reface propria-i mizerie. Din 1560 sau 1580, în Franța și în Spania, în Italia și probabil în tot Occidentul, omul se înmulțește din nou peste măsură³. Clepsidra se întoarce cu partea plină în sus și monotona istorie reîncepe. Omul nu este, deci, fericit decît pentru scurte intervale și nu își dă seama că este decît atunci cînd s-a și făcut prea tîrziu.

Dar aceste fluctuații lungi se regăsesc în afara Europei și, în mod evident, la aceleași ore. China și India au progresat și regresat, probabil, în același ritm cu Occidentul, ca și cum omenirea întreagă ar fi fost prinsă într-un destin cosmic primordial, față de care restul istoriei sale ar fi un adevăr secundar. Așa a gîndit Wagemann, economist și demograf. Sincronismul este evident în secolul al XVIII-lea și mai mult decît probabil în cel de-al XVI-lea. El poate fi bănuît în secolul al XIII-lea, din Franța sfîntului Ludovic și pînă în îndepărtata Chină a mongolilor. Iată un lucru care ar deplasa problemele și le-ar simplifica dintr-odată. Dezvoltarea populației, conchide Ernest Wagemann, ar trebui atribuită unor cauze cu totul diferite de cele care constituie progresul economic, tehnic și medical⁴.

În orice caz, aceste fluctuații, mai mult sau mai puțin sincrone de la un capăt la altul al uscatului, ajută să ne imaginăm, să înțelegem că diferitele mase de oameni au, între ele, raporturi numerice relativ fixe de-a lungul secolelor: cea de aici o egalează pe cea de dincolo sau este dublă față de o alta. Cunoșcînd-o pe una, putem evalua greutatea alteia și așa mai departe, reconstituind, cu erorile inerente unor asemenea calcule, cifra în-1 tregii mase de oameni. Interesul pe care-l pre-

colul aJ XVI-Jea, c
s-ar putea deduce în
■• In sfârșit nimic sieur
r?«n, A —." "l " so-3n, m
ce o priite, două c?l? î[^]*108^r sau ce!

' pornind

«SIS Sss'isass⁰?

Ie[^] ar *nevoie*[^]/l De ai
"»** răzleț *J«*«n^{fn} d^d
^""d, două J?-^{tabla} JO^r, Jⁿ
or«*re din m "e *pea**

Sllp
f

trează 1700.
.Acele cifre ""
1500, în
de

o
ipede

P
omaJa
*
indi;
.semnui

Jar
al

atru
timpul

5i
a/

5i

25

Care "" erau 24

adaptate de către agenți patogeni se găseau dezarmate în fața acestor noi primejdii. Abia atinseseră europenii țărmurile Lumii Noi că variola se vi pornise pe treabă, la San Domingo, încă din 1493; prin 1519 în Mexicul asediat, înainte chiar ca în cetate să pătrundă Cortez; iar în Peru de prin anii 1530, premergând sosirea soldaților spanioli. Ea atinge apoi Brazilia, în 1560, și Canada, în 1635⁸. Această boală, față de care Europa era pe jumătate imună, a făcut sumbre goluri în rindurile populației indigene. Tot așa rujeola, gripa, dizenteria, lepra, ciuma (primii șobolani ajung în America prin 1544—1546), bolile venerice (o mare problemă asupra căreia vom reveni), febra tifoidă, elefantiazisul, aceste boli aduse de albi sau negri, dar care, toate, au câștigat axei o nouă virulență. Desigur, rămân destule lucruri nehorărite în ce privește natura reală a unor anumite boli, dar invazia microbiană virulentă nu lasă loc nici unei îndoieli: populația mexicană s-a prăbușit sub loviturile unor epidemii colosale, de variolă în 1521, de o „ciumă” prost definită (febră tifoidă sau gripă) în 1546, a cărei reapariție, între 1576 și 1577, ar fi pricinuit, moartea a două milioane de oameni⁹. Unele insule din Antile au fost cu totul depopulate. Evident, astăzi este nevoie de un efort pentru a renunța la ideea ca frigurile galbene n-ar fi autohtone în America Tropicală. Ele sînt probabil de origine aincamă. În orice caz, ele sînt semnalate tardiv, în Cuba către 1648, în Brazilia în 1685; de acolo se răspîndesc în toate zonele tropicale ale Lumii Noi; în secolul al XIX-lea, ele se întind de la Buenos Aires pînă pe coasta de est a Americii de Nord și ajung chiar în porturile Europei mediteraneene¹⁰. Este imposibil să evoci Rio de Janeiro din secolul al XIX-lea fără această sumbră companie. Amănunt demn de semnalat, în timp ce epidemiile masive decimaseră pînă atunci populațiile indigene, de data aceasta victimele favorite ale unei maladii devenite endemice sînt noii veniți, albi. La Porto Bete, prin 1780, echipajele galioanelor mor din pricina ei și mari# eo-'

rabii sînt silite sa ierneze în port¹¹. Lumea Nouă suferă deci de înfricoșătoare flageluri. Le vom vedea renăscînd, atunci cînd europeanul se va instala în insulele Pacificului, o altă lume biologic, aparte. Malaria, de exemplu, sosește tîrziu în Indonezia și în Oceania; ia prin surprindere Batavia și o pustiește, în 1732¹².

În felul acesta, pot fi împăcate calculele lui A. Rosenblat cu cele ale istoricilor de la Berkeley, prudenta primului și romantismul celorlalți: cifrele pot fi adevărate, sau verosimile și unele și altele, după cum le plasăm înainte sau după Conquista. Să lăsăm deci la o parte părerile mai vechi ale lui Woytinski și d'Embree. Acesta din urmă afirmă că „n-au existat niciodată mai mult da 10 milioane de ființe vii între Alaska și capul Horn, în nici una din perioadele care îl preced pe Columb”¹³. Astăzi ne putem îndoi de afirmația lui.

Cum să calculăm?

Exemplul Americii arată prin ce metode simpla (chiar prea simple) se poate porni de la anumite cifre *relativ* solide pentru a evalua și a imagina altele. Căile acestea precare neliniștesc pe bună dreptate pe istoric, obișnuit să nu se mulțumească decît cu ceea ce e *dovedit* printr-un document irefutabil. Statisticianul nu are nici asemenea neliniști, nici asemenea slăbiciuni. „Ni s-ar putea reproșa că nu facem pe băcanii — scrie, în bună dispoziție, un statistician sociolog, Paul A. La-dame — vom răspunde, că detaliile nu au importanță: ceea ce interesează este numai ordinul de mărime”¹⁴. Ordinul de mărime, tavanul sau podeaua probabila, nivelul maximal sau minimal.

În cadrul acestei dezbateri, în care toți se înșală, în care toți au dreptate, să trecem deci de partea calculatorilor. Jocul lor presupune că întră diferitele populații ale globului au existat dintotdeauna proporții, dacă nu fixe, atunci cel puțin modificîndu-se foarte-încet. Aceasta era părerea 26

lai Mauricc Halbwachs¹⁵. Alti'el spus, populația întreții lunii ar avea *structuri* adesea puțin variabile: raporturile numerice dintre diferitele grupuri umane s-ar menține *groasa modo*. Școala de la Berkeley deduce o cifră globală, americană, pornind de la una parțială, mexicană. În același chip, cunoreînd cu aproximație populația regiunii Trier p'in anul 100, Karl Eamprecht, apoi Karl Julius Be.och au calculat o cifră valabilă pentru întreaga Germane¹⁶. Problema rămîne mereu aceeași: întemeindu-ic pe proporții probabile, «ă pornești de la ci/re curo-cute, ca sa treci la cifre de rang superior, verosimile 'și care fixează *un ordin de mărime*. Acest ordin nu e înnodată lipsit de vâ-l're. cu condiția, evident, de a-l lua drept ceea ce e:ie. Ar fi mai bune niște cifre reale. Dar ele

'titioti, '

Egalitatea China — Eiropa

Linele lui K. JU. IUI laeiocli
 -.-'), marele precursor al demografiei ..rice,
 cele ale lui Paul Mombert, J. C. Russel și cele din
 ultima ediție a cărții lui Marcel Rein-hardt¹⁷. Aceste
 cifre se pot pune de acord, întru-cît fiecare dintre ei le-
 a împrumutat cu scrupulozi-tate de la vecin. Din
 parte-mi, eu am ales sau *imaginat* ce'e mai înalte
 nivele vrînd de fiecare data să întind Europa pînă la
 Urali, încorporîndu-i „Europa neexplorată” de est.
 Cifrele avansate pentru peninsu'a Balcanica, Polonia,
 Mosco-via, țările scandinave sînt foarte riscante,
 doar ceva mai verosimile decît cele pe care statisticienii
 le propun pentru Oceania și Africa. Extinderea
 aceasta mi s-a părut necesară; ea dă Europei, aleasa
 drept unitate de măsură, aceleași dimensiuni spa-liale,
 indilerent de epoca luată în considerare; mai apoi,
 această extindere pînă la Urali echilibrează mai bine
 cele două talgere ale balanței — Europa lărgită, pe de
 o parte, China, pe de alta — această 'egalitate
 verificîndu-se în secolul al XIX-Jea, de

în

^SW, cei puțill

în

ia se d

siiifi să
grafic, 28

rată în

^e fiobului.-Dacă

ele au mers astfel într-un tempo mai rapid decât altele, e poate mai convenabil, în ce privește u.i trecut anterior secolului al XVIII-lea, să ne oprim, pentru fiecare din aceste mase comparate cu restul lumii, mai degrabă la o proporție de 1 la 5 decât la cea de 1 la 4. Această precauție nu indică în cele din urmă decât incertitudinile noastre.

Vom aplica, prin urmare, coeficientul 4 sau 5 celor două curbe, cea a Chinei și cea a Europei, pentru ca să obținem patru curbe *probabile* ale populației lumii, corespunzând respectiv cu patru sau cinci Europe, cu patru sau cinci Chine. Sau, pe graficul recapitulativ, o curbă complexă, care, între cifrele cele mai scăzute și cele mai înalte, delimitează o zonă largă de posibilități (și de erori). între aceste limite, în vecinătatea Jor, să ne imaginăm linia care ar da, din secolul al XV-lea până în cel de-al XVIII-lea, populația globală a lumii, în evoluția sa.

în linii mari, din 1300 până în 1800, această populație văzută prin prisma unui asemenea câ-cui s-a supus probabil, pe termen lung, tendinței de creștere, neținând seama, evident, de regresiunile violente și de moment, despre care am mai* vorbit. Dacă în 1300—1350, punct de pornire, am alege estimarea cea mai scăzută (250 milioane), lund ca punct de sosire estimarea cea mai ridicată (1 350 milioane în 1780), creșterea ar fi de mai bine de 400%. Nimeni nu e obligat să creadă în ea. Fixând punctul de pornire la maximum, 350, sosirea la 136, cifra cea mai scăzută, a lui Wilcox²¹, creșterea tot ar rămâne la 138%. Pe întinderea unei jumătăți de mileniu, ea ar corespunde unei creșteri medii regulate (regularitate care este, evident, o simplă imagine ideată) de ordinul a 1,73%, sau o mișcare, dacă ea a fost constantă, abia perceptibilă de-a lungul anilor. Chiar așa, în acest imens interval de timp, populația lumii s-a dublat, în mod evident. Acestei mișcări progresive nu i-au venit de hac nici defecțiunile economice, nici catastrofele, nici epocile de mortalitate masivă. Nu încapem îndoială că avem a face aici cu faptul esențial al istoriei mondiale din secolul al XV-lea 30

pîna în ce] de-aJ XVIII-ia, și nu numai în planul nivelului de trai: totul a trebuit să se adapteze acestei presiuni a ansamblului.

Iată un lucru care nu va surprinde deoc pe istoricii Occidentului: ei cunosc cu toții numeroasele semne indirecte (ocuparea unor pămînturi noi, emigrările, defrișările, ameliorările, urbanizările...) care coroborează datele noastre numerice. În schimb, concluziile și explicațiile pe care le deduc de aici rămîn discutabile, căci ei au socotit că fenomenul se mărginește la Europa, în timp ce este un fapt — și el este cel mai important, cel mai tulburător dintre faptele pe care le vom înregistra în această carte — că omul a învins nenumăratele piedici care se împotriveau progresiei sale numerice *pe ansamblul teritoriilor pe care le ocupa*. Dacă această creștere a oamenilor nu este doar europeană, ci mondială, trebuie să revedem multe perspective și multe explicații.

Dar înainte de a ajunge la aceste concluzii, trebuie să revenim asupra unor calcule.

Cifre discutabile

Am împrumutat de la statisticieni metoda lor, slujindu-ne de cifrele cele mai bine cunoscute, cele care privesc Europa și China, ca să scoatem din ele o estimare a populației globului. Ei nu vor avea nimic de obiectat contra acestui procedeu. . . Dar față cu aceeași problemă, statisticienii înșiși au procedat altcumva. Ei au fragmentat operația și au calculat succesiv populația fiecăreia din cele cinci „părți” ale lumii. Ce curios respect față de împărțirile școlarești! Dar care sînt rezultatele?

Sa amintim ca ei au atribuit Oceaniei, o dată pentru totdeauna, 2 milioane de locuitori, fapt care interesează puțin, această pondere minuscule pierzîndu-se dinainte în marja de eroare a calculului nostru; și Africii — tot așa, de la început ^ P^m5 Ja sfîrșit — 100 de milioane, fapt care merită să fie discutat, această permanență atribuită Populației Africii, fiind după părerea noastră,

puțin probabilă, iar evaluarea forțată avînd o evidentă urmare asupra > estimării ansamblului.

Ani rezumat într-un 'tablou estimările specialiștilor. Vom observa că toate calculele lor încep cu întârziere, în 1650, și că sînt în mod sistematic optimiste, inclusiv recenta anchetă făcută de serviciile Națiunilor Unite. În mare, aceste estimări îmi par prea ridicate, cel puțin în ceea ce privește mai întîi Africa, apoi Asia.

Este temerar să atribui din pornire, la 1650, aceeași cifră (100 milioane) unei Europe dinamice și Africii, pe atunci înapoiate (în afară de, și chiar lucrul acesta e discutabil, liziera ei mediteraneeană). Nu este rezonabil nici să acorzi Asiei, în 1650, cifrele cele mai scăzute din tabel (250 sau 257 milioane) sau cifra foarte ridicată de 330, acceptată cam repede de către Carr Saunders.

Africa, în acest mijloc de secol al XVII-lea, are desigur populații viguroase. Ele au suportat, începînd de la mijlocul secolului al XVI-lea, prelevările crescînde ale traficului de negri spre America, care se adaugă vechilor prelevări spre țările Islamului, acestea sortite să dureze pînă în secolul al XX-lea. Lucrul acesta nu se poate explica decît cu ajutorul unei anumite sănătăți biologice. O altă dovadă a acestei sănătăți este rezistența aceluiași populații în fața pătrunderii europene: în secolul al XVI-lea. continentul negru, în ciuda cîtorva încercări, nu se deschide portughezilor fără să se apere, așa cum făcuse în fața lor Brazilia. Avem de asemenea cîteva semne cu privire la o viață țărănească destul de puternică, cu frumoase sate armonioase, pe care o va deteriora extensia europeană din secolul al XIX-lea²².

Și totuși, dacă europeanul nu stăruie să pună mîna pe țările Africii negre, acest lucru se datorește faptului că el este oprit chiar de pe litoral, de boli „pernicioase”: friguri intermitente sau continue, „dizenteria, ftizia, hidropizia”, fără să mai vorbim de numeroșii paraziți, toate boli cărora el le plătește un tribut foarte greu²³; acestea, tot atît cît vitejia triburilor războinice* au constituit obstacole. Praguri și bulboane taie de altfel fiu- 3:

Populația lumii în milioane de locuitori (1650 - 1950)

	1650	1750	1800	1850	1900	1950-1959
Oceania	2	2	2	2	6	13*
Africa	100	100	100	100	120	199**
Asia	257* 250** 250***	437* 479** 406***	602** 522***	656* 749** 671***	857* 937** 859***	1272»
America	8* 13** 13***	11* 12,4** 12,4**	24,6** 24,6***	59 59 59	144 144 144	- ; "338»
Europa (Rușii și Europa europeană inclusiv)	103* 100** 100***	144* 140** 110***	187** 187***	274* 266** 266***	423* 401 * 401***	594* ;
Total	470 545 465	694 733,4 660,4	915,6 835,6	1091 1176 1098	1550 1608 1530	2416

Surse: * *Buletin des Nations Unies*, decembrie 1951. ** *Carr Saunders*. *** *Kuczynski*. Cifrele fără asterisc sînt comune celor trei surse. Cifrele lui Carr Saunders în ceea ce privește Africa au fost rotunjite în sus.

viile: cine va urca pe firul apelor sălbatice ale Congoului? Pe de altă parte, aventura americană și comerțul din Extremul Orient mobilizează toate activitățile disponibile ale Europei, ale cărei interese sînt aiurea. Continentul neîru furnizează el însuși, și ieftin, pulberea de aur, fildeşul, oamenii. Ce i se poate cere mai mult? În ceea ce privește traficul cu negri, el nu reprezintă masele mari de oameni despre care s-a vorbit și în care se crede prea ușor. El este, chiar în direcția Americii, limitat, fie și numai de capacitatea de transport. Ca reper t'e comparație, întreaga imigrație irlandezii, între 1769 și 1774, n-a reprezentat decît 44 COC de îmbarcări, mai puțin decît 8 000 pe an²⁴. Tot astfel, în «eco'ul al XVI-lea. din Sevilla spre America, au plecat în medie două mii de spanioli pe an²⁵. Dar chiar acceptînd pentru traficul cu negri cifra cu totu] inimaginabila de 50 000 de negri pe an (ea nu va fi atîntă, dacă va fi atinsa, decît în secolul al XIX-lea, în ultimii ani ai traficului), ea ar corespunde unei populații africane de numai 25 de milioane. Pe scurt, masa de 100 de milioane de ființe atribuita Africii nu se întemeiază pe nici o dată sigură. Ea reia fără îndoiala prima evaluare globală, foarte aleatorie, furnizată în 1696, de către Gregory King (95 de milioane). Toată lumea s-a mărginit să repete cifra. Dar unde o va fi găsit el însuși?

Disponem însă de cîteva evaluări: de pildă, J. C. Russe'²⁶ estimează populația Africii negre, în secolul al XVI-lea, la 3 500 COO (eu, personal, am estimat-o, fără argumente solide, la 2 milioane). Pentru Egiptul secolului al XVI-lea, documentele ne lipsesc cu totul. Se poate vorbi de două sau trei milioane, dat fiind ca primele estimări solide, în 1798, atribuie Egiptului 2 400 000 de locuitori și că proporțiile actuale stabilesc o egalitate între Africa de nord și Egipt? Fiecare din aceste populații reprezintă astăzi, ea singură, o zecime din umanitatea africană. Aceasta ar putea număra, dacă acceptăm aceeași proporție pentru secolul al XVI-lea, între 24 și 35 de milioane, după cum vom adopta una sau alta dintre cele trei cifre 3i

precedente, ultima referindu-se la sfârșitul secolului al XVIII-lea, primele două la cel de-al XVI-lea.

Cifra de IOC de milioane rămâne foarte departe de aceste aproximări. Evident, nu avem aici o dovadă. Vom șovăi în continuare în ce privește stabilirea unei cifre oarecare, dar vom fi aproape categorici în a înlătura pe cea de 100 de milioane.

Sînt excesive și cifrele avansate pentru Asia, dar aici discuția nu are aceeași gravitate. Carr Saunders²⁷ socotește că Wilcox a greșit cînd a fixat populația Chinei, prin 1650, șase ani după cucerirea Beijingului de către manciurieni, la 70 de milioane și el trece îndrăzneț la dublul ei (150 milioane). În această perioadă de răscruce a istoriei chineze, totul se poate discuta și se poate repune în dezbatere (rămîne, de pildă, o întrebare, dacă *jen-tîng* nu sînt, cumva, „jocurile” noastre, niște simple unități fiscale). Wilcox, în ce-l privește, s-a bizuit pe *Totmg Hwa Louh* (traducerea lui Cheng Hen Chen). Să presupunem ca cifra lui e prea scăzută; trebuie totuși să ținem seama de înfricoșătoarele măceluri provocate de invazia manciuriană; apoi, cifra reconstituită de A. P. Usher²³ este de 7.5 milioane în 1575 și de 101 în 1661. În 1680, cifra oficială este de 61, cifra reconstituită de 98 după primul autor, de 120 după celălalt, dar toate acestea în 1680, cu alte cuvinte atunci cînd ordinea manciuriană se instaurase. Către 1639, un călător vorbește de vreo 60 de milioane de locuitori, adică, socotind 10 persoane de „foc”, un coeficient anormal chiar pentru China.

Nu înainte de 1600, sau mai exact nu înainte de reocuparea Taiwanului, în 1683, începe, asemenea unui flux prelung, teribila progresie demografică a Chinei. Ea este protejată, adăpostită de către largă expansiune continentală care va purta pe chinezi spre Siberia, Mongolia, Turkestan, Tibet. În propriile sale limite, China era pe: atunci prada unei colonizări de d extremă intensitate. Toate pămînturile de șes, colinele irigabile, anoi 5-zonele de munte, unde se înmulțesc pionierii

rd pădurile, sînt valorificate. Culturi noi, introduse de portughezi în secolul al XVI-lea, ca arășii, păstăile dulci și mai ales porumbul, cunosc atunci o extindere evidentă, în așteptarea sosirii, tot din Europa, a cartofului, care nu va avea încă importanță decît în secolul al XIX-lea.

3. MIGRAȚII INTERNE ÎN CINA SECOLUL AL XVIII-LEA.

Intensa creștere demografică din secolul al XV-lea provoacă în China o intensificare a mișcărilor dintr-o provincie în alta, a căror schemă de ansamblu este redată pe această hartă. (Extras din triptih; Le Comte et al. Chintan un XVIII^e siècle).

Această colonizare va continua fără multe întreruperi pînă către 1740, după care petecul de pămînt rezervat fiecăruia se va reduce progresiv, populația înmulțindu-se neîndoiește mai repede decît spațiul cultivabil²⁹.

Aceste transformări profunde ajută să localizăm o „revoluție agricolă” chineză, dublată de o 3i

puternică revoluție demografică care o depășește. Cifrele probabile sînt următoarele: 1680, 120 milioane; 1700, 130; 1720, 144; 1740, 165; 1750, 186; 176C, 214; 1770, 264; 1790, 300; 1850, 430 ..³⁰. Atunci cînd George Staunton, secretarul ambasadorului englez, întreabă, în 1793, pe chinezi care e populația Imperiului, aceștia îi răspund cu mîndrie, dacă nu cu sinceritate: 353 de milioane...³¹.

Să revenim însă la populația Asiei. De obicei, ea este estimată ca fiind de două-trei ori mai mare decît cea a Chinei. Mai degrabă de două decît de trei ori, căci India nu pare a fi la egalitate cu masa chineză. O estimare (30 milioane) a populației Dekkanului în 1522, pornind de la documente discutabile, *ar da* pentru India întreagă o cifră de 100 de milioane de locuitori³², nivel superior cifrei „oficiale” chineze contemporane, fapt pe care nimeni nu este obligat să-l creadă. De altfel, India va îndura, de-a lungul secolelor, grave perioade de foamete care vor pustii provinciile din nord³³. Dar studiile recente ale istoricilor indieni semnalează prosperitatea și puternica creștere demografică a Indiei în secolul al XVII-lea³⁴. Nu e mai puțin adevărat că o estimare franceză inedită din 1797³⁵ îi atribuie numai 155 de milioane de oameni, în timp ce, în 1780, China anunță *oficial* 275. Privitor la această inferioritate a Indiei, actele de bravură statistica ale lui Kingsley Davis³⁶ nu ne-ar da dreptate. Nu le-am putea însă accepta cu ochii închiși.

În orice caz, o Asie presupus egală cu de două sau de trei ori China ar număra 240 sau 360 de milioane în 1680; 600 sau 900 în 1790. Vom reafirma preferința noastră; mai ales spre mijlocul secolului al XVII-lea, ea merge spre cifrele cele mai scăzute. Populația lumii ar rezulta, către 1680, din următoarea adunare: Africa 35 sau 50, Asia 240 sau 360, Europa 100, America 10, Oceania 2; am regăsi ordinele de mărime ale primului 37 nostru calcul, cu aceleași marje de nesiguranță.

Secole văzute unele în raport de altele

Verificările, în spațiu, continent cu continent, nu trebuie să înlăture verificările mai dificile pe panta timpului, secol cu secol. Paul Mombert³⁷ a dat un prim model, în legătură cu Europa și pentru perioada 1650—1850. Două observații l-au condus: în primul rând, faptul că ultimele cifre sînt cele mai puțin discutabile și, în al'doilea, că dacă mergi regresiv, de la cele mai recente spre cele mai vechi nivele, trebuie să presupui între ele pante de creștere *plauzibile*. Aceasta înseamnă a admite pentru Europa, în 1850, cifra de 266 milioane și a deduce — pantele fiind, cu totul limpede, mai puțin abrupte decît accepta, de exemplu, W. F. Wilcox — cifra de 211 pentru 1800; de 173 pentru 1750, iar pentru 1650, cele de 136 și, respectiv, IOC. înregistrăm, prin urmare, o umflare a secolului al XVIII-lea în raport de estimările curente: o parte din câștigurile concesdate de obicei secolului al XIX-lea a fost înapoiată înaintașului său (Aceste cifre sînt date, evident, cu toate rezervele).

Ne găsim astfei în prezența unor rate de creștere anuală *rezonabile*, confirmate în mare de cîteva sondaje: din 1600 pînă în 1650, 6,2‰; din 1650 pînă în 1750, 2,4; din 1750 pînă în 1800, 4; din 1800 pînă în 1850, 4,6. Cădem iar, pentru anul 1600, pe cifra lui K. Julius Beloch (aproximativ 100 de milioane de locuitori pentru *întreaga Europă*). Dar nu avem nici un îndemn serios : să continuăm acest marș contra curentului, de la 1600 spre 1300, de-a lungul framîntatei epoci *m* care știm ca se plasează un reflux puternic între 1350 și 1450, apoi o creștere accentuată între 1450 și 1650.

Firește, putem relua, asumîndu-ne în întregime riscurile, raționamentul facil al lui Paul Mombert. Cifra cea mai puțin riscată pentru 1600, cea de 100 de milioane de europeni, este nivelul cel mai înalt atins de o creștere îndelungată, în evaluarea căreia putem ezita între trei pante; una de 38

6,2'ti», pe care o arata creșterea de la 1600 la 1650; o alia de 2,4‰, între 1650 și 1750; ultima, de 4‰, de la 1750 la 1800. Logic, vom merge în cel mai prost caz la ultimul procentaj, pentru a lăsa seama de accentuarea presupusă, nu stabilită, a creșterii dintre 1450 și 1600. Rezultatul: în 1450, Europa ar număra în jur de 55 milioane de locuitori. În acest caz, dacă acceptăm, împreună cu toți istoricii, că populația continentului a pierdut cel puțin o cincime din efectivul său odată cu „Ciuma Neagră” și cu urmările ei, cifra pentru 1300—1350 s-ar stabili la 69 milioane. Nu cred că această cifră este neverosimilă. Devastările și lipsurile din Răsăritul Europei, numărul de sale care dispar de-a lungul Europei întregi în timpul crizei dintre 1350 și 1450, totul ne îngăduie să credem posibil acest nivel înalt, aproape de estimarea rezonabilă a lui Julius Beloch (66 de milioane).

Anumiți istorici văd în reluarea vie a creșterii din îndelungatul secol al XVI-lea (1451—1650) o „recuperare” după regresul care i-a premers³⁸. Am avea, dacă cifrele noastre ar fi luate în seamă, o compensație și apoi o depășire. Toate acestea sînt, evident, discutabile.

Vechile explicații insuficiente

Rămîne problema semnalată încă de la început: creșterea *generală* a populației lumii. Cea a Chinei în orice caz, tot atît de marcata și în afară de discuție ca și cea a Europei, obligă la revizuirea explicațiilor vechi. N-au decît să le bocească istoricii care se încăpățînează să explice progresele demografice ale Occidentului prin scăderea mortalității urbane, „care rămîne de altfel foarte ridicată”³⁹, prin progresul igienei și medicinei, prin regresul variolei, prin înmulțirea aducțiunilor de apă potabilă, prin scăderea hotărîtoare a mortalității infantile, la care se adaugă o scădere generală a ratei mortalității și un avans al vîrstei medii la căsătorie, argumente care au, toate, o greie⁹ taie foarte mare.

Ar-trebuie însă, într-un fel sau altui, să regăsim și aiurea decât în Occident explicații asemănătoare sau de o aceeași greutate. Dar în China, unde căsătoriile au fost totdeauna „precoce și fecunde”, nu s-ar putea invoca o scădere a vârstei medii la căsătorie, nici un salt al ratei noilor născuți. În ceea ce privește igiena orașelor, uriașul Beijing din 1793 numără, după spusele unui călător englez, 3 milioane de suflete⁴⁰ și este fără îndoială mai puțin întins decât Londra, care nu ajunge nici pe departe la această cifră fantastică. În case scunde, îngrămădeala este incredibilă. Igiena n-are nimic de câștigat aici.-

Tot așa, fără a ieși din Europa, cum să explici creșterea rapidă a populației în Rusia (ea se dublează între 1722 și 1795: de la 14 la 29 milioane), atunci când aici medicii și chirurgii lipsesc⁴¹, iar orașele nu cunosc nici un fel de igiena?

Iar dacă ieșim din Europa, cum să explicăm creșterea din secolul al XVII-lea a populației anglo-saxone sau hispano-portugheze din America, unde nu există nici doctori, nici o igienă- în mod special remarcabilă. Rio de Janeiro, capitala a Braziliei din anul 1763, este vizitată cu regularitate de frigurile galbene, iar sifilisul- bîntuie, ea în toată America hispanică, făcînd să putrezească „pînă la os” carnea bolnavilor⁴². La urma urmei, | fiecare populație ar fi putut avea felul său deose- I bit de a .crește. De ce, însă, toate creșterile se: produc în același moment, sau aproape în .același? . . . : . . . V . . .

Neîndoielnic, a existat pretutindeni, și în mod deosebit odată cu ■ relansarea economică generală din secolul al XVIII-lea — în realitate mult mai devreme —■, o extindere a spațiilor ce se ofereau omului. Toate țările lumii s-au colonizat atunci pe ele însele,, populînd pămînturile pustii sau. semi-pustii.. Ejjroga a profitat de un surplus de spațiu vitaji.și de,Jinina, datorită teritoriilor de peste mări și-Estului european care iese, din „barbaria” sa, cum spunea abatele de iMabiy; în Rusia meridională, la fel ca, <je pildă, în regatul .Ungariei, în zona păduroasă și încă mai mult..în cea mlăș- 40

tinoasă și neomenoasa, acolo unde se menținuse atît de îndelung frontiera războinică a Imperiului turcesc, împinsă apoi mult către sud. Fapt întru totul adevărat, fără ca în acest caz să mai fie nevoie să insistăm, și pentru America. Dar și pentru India, unde a început colonizarea pămînturilor negre de *regur*, în vecinătatea Bombayului⁴³. încă mai adevărat pentru o Chină ocupată, îri secolul al XVII-lea, să umple atîtea goluri și pustiiuri, la ea acasă sau prin apropiere. „Oricît de paradoxal ar părea acest lucru, scria Rene Grousset, dacă ar trebui sa compari istoria Chinei cu cea a unei alte mari colectivități umane, la Canada sau la Statele Unite ar trebui sa te gîndești. în amîndouă cazurile este vorba în esență, și trecînd dincolo de vicisitudinile politice, de cucerirea unor imense pămînturi virgine de către un popor de plugari care nu găseau în fața lor decît populații semi-nomade sărace”⁴⁴. Și această expansiune continuă sau, mai bine spus, reîncepe odată cu secolul al XVIII-Jea.

Totuși, daca avem a. face cu o expansiune, reînnoită, generală, în toată lumea, acest lucru se datorește înmulțirii numărului oamenilor. Mai cîrînd este vorba de .a consecință, decît de o cauză. De fapt a existat întotdeauna un spațiu care putea fi însușit și la îndemînă, ori de cîre ori oamenii au dorit lucrul acesta sau atunci cînd au avut nevoie de el. Chiar astăzi, într-o lume „finită”, după cum afirma Paul Valery într-un limbaj împrumutat din matematică, și în care, observă un economist rezonabil, „omenirea nu mai are ia dispoziție nici o a doua vale a Mississippiului, nici un al doilea teritoriu argentinian”⁴⁵, spațiul nu lipsește: pădurile ecuatoriale, stepele, chiar regiunile arctice și adevăratele deserturi, în care tehnicile moderne pot sa ne rezerve mari surprize⁴⁶, sînt încă locuri ce pot fi cucerite.

în fond, nu aceasta este întrebarea. Adevărata întrebare rămîne: de ce, „conjunctura geografică” acționează peste tot în același moment, de vreme ce oferta de spațiu a fost, în definitiv, perina-¹ nemă? Sir^{r^^}iiil constituie problema. Econo-

mia internațională, eficace, dar încă atât de fragilă, mi poate fi făcută numai ea răspunzătoare de o mișcare atât de generală și atât de puternică. Și ea este, în măsură egală, o cauză și o consecință.

Ritmurile climatului

t_f

La întrebarea pe care o pune acest unison mai mult sau mai puțin perfect nu ne putem închipui decât un singur răspuns general valabil. Astăzi, ei nu mai provoacă surîsul persoanelor docte: este vorba despre schimbările de climat. Fluctuații neîntrerupte, ale temperaturii ca și ale sistemelor de presiune sau precipitații, sînt scoase la iveală de ultimele cercetări riguroase ale istoricilor și meteorologilor. Aceste variații afectează arborii, cursurile de apă, ghețarii, nivelul mărilor, creșterea orezului ca și pe cea a grîului, pe cea a măslinilor ca și pe cea a viței de vie, animalele și Jamenii.

Or, între secolele al XV-lea și al XVIII-lea, urnea nu este încă decât o masă țărănească imensă, 50% pînă la 90% din oameni trăiesc din pămînt și numai din el. Ritmul, calitatea, insuficiența recoltelor hotărăsc cu privire la întreaga viață materială. Urmează de aici lovituri neașteptate, care lasă urme pe scoarța copacilor ca și în carnea lamelor. Și unele din aceste schimbări apar preutindeni în același moment, cu toate că nu ni le explicăm încă decât prin niște ipoteze succesive abandonate, ca pîria mai ieri, de pildă, cea a vânturilor de viteză ale *jet stream-ului*. A existat astfel, în secolul al XV-lea, o răcire generală a emisferelor, datorită unei înălbire a ghețurilor, a banchizelor, înălbire a iernilor. Drumul vikingilor spre America a fost din clipa aceea tăiat de ghețuri imense: „Acum a venit gheața (. . .) nimeni nu mai poate mîna corăbiile pe calea cea veche fără primejdie pentru viața lui”, scrie un preot norvegian la mijlocul secolului al XIV-lea. Aceasta ramă climatică ar fi pus capăt coloniilor nor-

manele din Groenlanda: trupurile celor din urma supraviețuitori, regăsite în solul înghețat, ar fi patetica ei mărturie⁴⁷.

Tot astfel, epoca lui Ludovic al XIV-lea este o „mica eră glaciara”, după expresia lui D. J. Schove⁴⁸, adică un dirijor impunându-și alt fel voința decât Regele Soare, în Europa cerealieră, ca și în Asia orezariilor sau stepelor, în crîngurile de măslini provenșale, ca și în țările scandinave în care zăpada și gheața, atât de leneșe la topire, iar toamna prea grăbită să revină, nu mai lasă griului timp să se coacă: așa s-a întâmplat în Jeribili ani 1690⁴⁹ cei mai reci în comparație „cu, precedentele șapte secole”. În China, de asemenea, odată cu mijlociul secolului al XVII-lea, se înmulțesc accidente naturale — secete catastrofice, ploi de lăcuste — iar în provinciile interioare, întocmai ca în Franța lui Ludovic al XIII-lea, revoltele țărănești urmează una după alta. Toate acestea dau fluctuațiilor vieții materiale un sens suplimentar și explică *poate* simultaneitatea lor: o coerență fizică a lumii și generalizarea unei anumite istorii biologice la dimensiunile umanității — care ne apar astăzi ca posibile — ar da pământului prima lui unitate, mult înaintea marilor descoperiri, înaintea revoluției industriale și a întrepătrunderii economiilor.

Să ne ferim totuși să simplificăm peste măsură această explicație climatică, chiar dacă ea, așa cum cred eu, conține o parte de adevăr. Orice climat este un sistem foarte complex și incidentele sale asupra vieții plantelor, animalelor și oamenilor se pot realiza numai pe căi sinuoase, deosebite după loc, culturi și anotimpuri. În Europa occidentală temperată, există astfel „o corelație negativă între cantitatea de precipitații căzute de la 10 iunie pînă la 20 iulie” și „o corelație pozitivă între procentajul (zilelor însorite) în perioada de la 20 martie la 10 mai și numărul de boabe (la un spic) de grâu”⁵⁰. Și dacă vrem să legăm niște consecințe serioase de o deteriorare a climatului, trebuie să și dovedim că ea a existat în ³ țările acestei zone temperate, cele mai populate și,

altădată, „cele mai importante pentru hrana Europei occidentale”⁵¹. Acest lucru este cât se poate de evident. Dar exemplele de influență directă a climatului asupra recoltelor pe care le-au avansat istoricii pun prea adesea în discuție regiuni și culturi marginale ca, de exemplu, grâul din Suedia, în starea actuală a cercetării, redusă încă la punctarea unor realități, este cu neputință să generalizăm. Să nu judecăm însă, prea mult și dinainte, răspunsuri care vor să vină. Și să reținem fragilitatea congenitală a omului față de forțele colosale ale naturii. Binevoitor sau nu, „calendarul” este stăpînul oamenilor. În mod logic, istoricii economiei „vechiului regim” îl văd ritmat de succesiunea unor recolte bune, mai puțin bune și sroaste. Tocmai aceste lovituri, repetate pun în nișcare enorme fluctuații de prețuri, de care var depins mii de lucruri. Și cine nu se va gândi că această insistență muzică de fond va fi depins în) arte de istoria schimbătoare a climatului? Culoaștem și astăzi importanța crucială a musonului: i simplă întârziere a lui provoacă în India pagube reparabile. Dacă fenomenul se repetă doi sau trei ani de-a rîndul, foametea bate la ușa. Pe aici mul nu s-a eliberat de aceste teribile constrîngerii.)ar să nu uităm ravagiile secetei din 1976, în ranța și în Europa occidentală, sau anormala schimbare a regimului vînturilor, în 1964 și 1965, care a provocat în Statele Unite, la est de Munții tîncosi, o secetă catastrofală⁵². Este desigur amuzant gîndul că explicația climatică de astăzi, această incriminare a cerului, -ar fi descumpănit pe oamenii de altă dată. Ei au foarte înclinați să explice cu ajutorul astrelor irsul tuturor lucrurilor pămîntești, al destinului individual sau colectiv, al bolilor. . . Un matematician, ocultist în timpul liber, Oronce Fine, agnostica, în 1551, în numele astrologiei: „Dacă >arele, Venus și Luna sînt legate sub semnul Ge-enilor, scribii vor avea puțin cîștig acel an, iar igile fi-vor răzvrătite către stăpînii și domnii r. Dar mare belșug de grîne va fi pe pămînt și umurile rău păzite de belșugul de tîlhari”⁵³. 44

O SCARĂ DE REFERINȚĂ

Actuala populație a globului (cunoscută cu o aproximație de 10%) este astăzi, în 1979, de circa 4 miliarde de oameni. Dacă ne referim la cifrele foarte aproximative pe care le-am înfățișat, masa aceasta reprezintă, după cum ne plasăm în 1300 sau în 1800, cîtul înmulțirii cu 5 pînă la 12 a acestor umanități pierdute în timp⁵⁴. Coeficientul de 1 la 12 sau 1 la 5, și valorile intermediare, nu sînt numere de aur, care să explice totul. Cu atît mai mult cu cît introduc în joc realități care nu au avut niciodată o aceeași natură: omenirea de astăzi nu este în realitate omenirea din 1300 sau 1350 înmulțită de 12 ori, chiar numai din punct de vedere biologic, cad piramidele de vîrstă nu sînt identice, departe de așa ceva. Cu toate acestea, chiar numai compararea cifrelor brute deschide cîteva perspective. • „ • .

Orașe, oștiri și flote

■■■ . ■ .

Astfel-, în călătoriile lor retrospective prin epocile anterioare ■ secolului al XIX-lea, istoricii înfîllesc orașe-mici, oștiri-de-asemenea mici, judecînd după normele noastre, care le cuprind, și pe unele și pe altele, în podul palmei.

Kb'lnul, în secolul-al XV-lea, cel mai mare oraș al Germaniei⁵⁵, așezat la punctul unde se înfîlneau vasele de pe Rin, cele din amonte cu cele din aval, la încrucișarea marilor drumuri de uscat, are doar 20 000 de locuitori, într-o vreme cînd în Germania; raportul dintre populația rurală și urbană ajunsese la- 10/1 și cînd tensiunea urbană devenise evidentă, oricît de scăzută ne-ar părea ea astăzi. Sa acceptăm, deci, că un grup de 20 000 de locuitori reprezintă o importantă concentrare de oameni, de forțe, de talente, de guri de hrănit, mai importantă., cu-mult, păstrînd toate proporțiile, decît o aglomerare de 100 000—200 000 de persoane-din zilele noastre, Gîndiți-vă la ce a putut să însemne cultura originală și vîguroasă din Kb'lnul -secolului

XY-lea. Tot așa, vorbind despre Istanbulul din
 :olul al XVI-lea, căruia trebuie să-i atribuim cel
 mai prost caz 400 000 de locuitori și fără ioială
 700 000⁵⁶, avem dreptul să spunem că este un
 monstru urban, comparabil, echivalând ite
 elementele, cu cele mai mari aglomerații de i.
 Pentru a exista, îi trebuiau toate turmele de oi ;
 Balcanilor, orezul, leguminoasele, grâul Egiptului;
 grâul, lemnul bazinului Mării Negre; boii, milele
 și caii Asiei mici, iar pentru reînnoirea ipulației
 sale, toți oamenii disponibili din imperiu , pe
 deasupra, robii pe care incursiunile- tătărăști
 aduceau din Rusia, pe care escadrele turcești îi
 milgeau de pe țărmurile Mediteranei, toate aces-a
 negustorite în monumentală piață a Besista-ului
 din inima enormei capitale. Să mai spunem,
 desigur, că armatele de rnerce-ari care își disputau
 Italia la începutul secolului 1 XVI-lea sînt foarte
 mărunte, 10 000 sau 20 000 e oameni, 10 sau 20
 de tunuri. Acești soldați ■nperiali comandați de
 șefi prestigioși, un Pescaire, n conetabil de
 Bourbon, un de Lannoy, un Philibert de Chalon,
 care în manualele noastre școlare >at zdravăn
 celelalte armate de mercenari, pe care e conduc un
 Francisc I, un Bonnavet sau un Lautrec, sînt în
 fond 10 000 de oameni din vechile rupe jumătate
 pedestrași germani — jumătate irchebuzieri
 spanioli, 10 000 de soldați de elită, iar care se
 uzează la fel de repede ca armata napoleonică
 mai târziu, între tabăra de la Boulogne și
 războiul din Spania (1803—1806). Ei xupă scena
 de la La Bicoque (1522) la înfrîngerea lui
 Lautrec la Napoli (1528); Pavia (1525) a fost
 momentul lor de culme⁵⁷. Dar acești 10 000 de
 oameni sprinteni, înverșunați, nemiloși (ei sînt
 uiștii eroi ai prădării Romei) reprezintă cu mult
 mai mult decît 50 000 sau 100 000 de oameni de
 asuzi. Dacă ar fi fost mai numeroși, în acele în-
 depărtate timpuri, ei n-ar mai fi putut fi nici
 mișcați, nici hrăniți, decît într-o țară pe^te măsură
 de îmbelșugată. Victoria de la Pavia este succesul
 archebuzierilor dar și mai mult încă al burților
 goale. Oștirea lui Francisc I e prea bine hrănită în ■

adăposturile care o apără de tunurile dușmanului, între zidurile orașului Pavia pe care îl asediază și parcul ducal, rezerva de vânătoare, încinsă și ea cu ziduri (cu alte cuvinte pe un spațiu de foarte modestă întindere), unde se va desfășura pe neașteptate bătălia la 24 februarie 1525.

I

4. BĂTĂLIA DE LA PAVIA

*e cărîmîdi împrejurul
distrus
la de*

cepului asediului;

fi. P (După K. Tkom.)

tre ducele d'Alençon. (După li. Thom.)

Tot astfel, -îngrozitoare și decisiva bătălie, de la Long Marston Moor (2 iulie 1644), prima, înfrîngere a „armatei regale în drama războiului civil englez, n-a pus în joc decît forțe militare limitate: 15 000 de regaliști, 27 000 de partizani ai Parlamentului. întreaga armată a Parlamentului ar putea astăzi „să se încartiruiască pe pacheboturile ■ *Queen Mary* și *Queen Elisabeth** re-marcă Peter Laslet și conchide că „volumul minuscule al comunităților omenești, este (...) o tră-sătura caracteristică a *acestei lumi pe care am pierdut-p. ***.*”

Acestea fiind zise, anumite izbînzi își recapătă întreaga valoare, dincolo de cifrele care pentru 11 le-ar deprecia încă din pornire.

Izbînzi repetate, ca cele înregistrate de intențiunea spaniola, capabilă ca, pornind de la marile itaîn de triaj", Sevilla, Cadix (mai tîrziu Lisa-jna), Malaga, Barcelona, să deplaseze galere, ote întregi și *tercios*, regimente de infanterie, pe itinsul marilor și pămînturilor Europei; izbînzi i cea înregistrată la Lepanto (7 octombrie 1571), ide se înfruntă Islamul și Creștinătatea și unde : punțile celor două flote dușmane luate îm-reună, pe galerele ușoare ca și pe marile corăbii tre le însoțesc, sînt, în total, cel puțin 100 000 *i* oameni⁵⁹! O sută de mii de oameni! Judecînd i măsurile noastre, trebuie să ne gîndim la o otă care ar purta astăzi 500 000 sau 1000 000! incizeci de ani mai tîrziu, prin 1630, faptul ca 'allenstein a putut aduna sub ordinele sale }Q 000 de soldați⁶⁰ reprezintă o izbîndă și mai are, care presupune o organizare excepțională

serviciului de aprovizionare, un record. Oștirea i Villars, care triumfă la Denain (1712), numără 3 000 de oameni⁶¹, dar ea este armata disperării a ultimei șanse. Mai tîrziu, în 1744, judecînd ipă spusele lui Dupre d'Aulnay, comisar de răz-ji, cifra de 100 000 de soldați pare să fi devenit îrmală, cel puțin cu titlu de exemplu teoretic, a fiecare patru zile, explică el, pentru acest imăr de oameni va trebui prevăzută prin parcul ; intendență o distribuție masivă de 480 CCC de ții, pornind de la cifra de 12COO0 de rații pe

(câci există și rații duble). Socotind că o căruța sribuie cîte SOC, „n-ar fi nevoie, conchide el, :cît de 600 de căruțe și de 2 400 de cai, înhămați te patru"⁶². Toate acestea au devenit mai simple, ;istă chiar cuptoare de fier pe roți, în care se iace pîinea de manutanță. Dar la începutul seco-lui al XVII-lea, un tratat de artilerie, expunînd feritele nevoi ale unei oștiri dotată cu tunuri, se crește la cifra de 20 000 de oameni⁶³.

Aceste exemple servesc drept argumente într-o :monstrație care poate fi repetată cu ușurință în 48

legătură cu nenumărate alte cazuri. Volumul pierderilor prilejuite Spaniei de expulzarea maurilor (1609—1614) (300 000 de suflete, evaluare minimă după calcule destul de sigure)⁶⁴; Franței, de către revocarea edictului de la Nantes⁶⁵; Africii, prin traficul cu aegri în direcția Lumii Noi⁶⁶; încă o dată Spaniei, prin popularea aceleiași Lumi Noi cu oameni albi (în secolul al XVI-lea, probabil o mie de plecări pe an, deci în total 100 000) — relativă mediocritate a acestor cifre — pune o problemă de ansamblu. Și anume aceea că Europa, din pricina compartimentării sale politice, din pricina lipsei de flexibilitate a economiei sale, nu este în stare să scape de un număr mai mare de oameni. Fără Africa, ea nu ar fi putut pune în valoare Lumea Nouă, dintr-o mie de motive, mai ales din cauza climatului, dar și pentru ca nu putea sustrage prea mult din propria sa mână de lucru. Neîndoiește, contemporanii exagerează cu ușurință, dar trebuie totuși ca viața sevillană să fi resimțit emigrația pentru ca Andrea Navagero să poată spune în 1526 „Atîția bărbați au plecat spre Indii, încît orașul (Sevilla) e puțin populat și aproape în stăpînire femeilor”⁶⁷.

K. J. Beloch gîndea la fel, încercînd să cîntărească la adevărata ei greutate Europa secolului al XVII-lea, împărțită între cele trei mari puteri care și-o disputau: imperiul otoman, imperiul hispanic, Franța lui Ludovic al XIII-lea și a lui Richelieu. Calculînd masele de oameni de care dispuneau ele în Lumea Veche — în jur de 17 milioane pentru fiecare — el ajungea la concluzia că acesta era nivelul de la care pornind se putea aspira la rolul de mare putere⁶⁸. Sîntem departe astăzi de acele timpuri...

O Franță suprapopulată prematur

Pe parcurs, multe alte comparații ne vor sugera lămuriri la fel de importante. *Să presupunem* că populația lumii, prin 1600, este o optime din cea 49 de astăzi, că populația Franței (socotită în spațiul

sau politic de astăzi) este de 20 de milioane, fapt cât se poate de probabil, dacă nu absolut sigur. Anglia număra atunci cel mult 5⁶⁹. Dacă populația celor două țări s-ar fi înmulțit în ritmul mediu înregistrat de lumea luată în ansamblu, Anglia ar trebui să numere astăzi 40 milioane de locuitori,

5. REGIUNI SUPRAPOPULATE ȘI ZONE
DE EMIGRAȚIE ÎN FRANȚA LA '1745.

1. *Frontiere de stat*; 3. *Limite generale ale țărilor*
Hartig de F. de Dainville, în: *Population*, 1952, nr. 1. *Vezi comentariile*, infra. III, pp. 298-99.

Franța 160; un fel de a spune, pe scurt, în ceea ce privește Franța (sau Italia sau chiar Germania secolului al XVI-lea), că avem a face cu țări probabil de pe atunci suprapopulate, că Franța, pentru capacitatea sa la acea epocă, este copleșită de oameni, de calici, de guri inutile, de indezirabili, încă Brantome spune că ea este „*pleine comme un ceuf*”⁷⁰, *plină ochi*. Emigrările, în lipsa unei politici voite de sus, se organizează și ele cum pot, de bine-de rău, așa cum sînt cele îndreptate spre Spania, în secolele al XVI-lea și al XVII-lea, de oarecare amploare, așa cum sînt mai tîrziu cele îndreptate spre „insulele Americii”, sau cele în legătură cu exilurile religioase, „îndelunga sînge- 50

rare a Franței, care începe în 1540, odată .i. p.v mele persecuții sistematice (contra protestanților) și nu se încheie decât în 1752—1753, odată cu ultima mare mișcare de emigrare ce urmează reperiunilor singeroase din Languedoc⁷¹.

Cercetarea istorică scoate la iveală amploarea, până mai ieri necunoscută, a emigrației franceze către țările *iberice*⁷². Ea este dovedită de către tabelele statistice, ca și de către semnalările insistente ale călătorilor⁷³. În 1654, cardinalul de Retz se arată extrem de surprins când aude pe toată lumea vorbindu-i limba, la Zaragoza, unde exista nenumărați meșteșugari francezi⁷⁴. Peste 10 ani, Antoine de Brunei se miră la rîndul său de numărul uimitor de *gavachos* (aceasta este porecla peiorativă pe care au căpătat-o francezii) de la Madrid, 40 000 estimează el, „care se deghezează în spanioli și pretind că sînt din Valonia, din Comte sau Lorena, ca să ascundă că sînt francezi și ca să nu fie snopiți din această pricină⁷⁵.

Ei sînt cei care furnizează capitalei spaniole meșteșugarii, oamenii de dîrvală, pe micii ei negustori, atrași de simbrile bune și de cîștigurile la care trag nădejde. Francezii sînt mai ales zidari și lucrători în construcții. Dar există și o invazie a satelor: fără țărani veniți din Franța, pămînturile Spaniei ar rămîne adesea necultivate. Aceste amănunte vădesc o emigrație abundentă, permanentă, amestecată din punct de vedere social. Este un semn evident al suprapopulației franceze. Jean Heraud, sire de Gourville, ne spune în *Memoriile sale*⁷⁶ că în Spania există (1669) 200 000 de francezi, cifră enormă, nu însă neverosimilă. Deci, tocmai într-o țară care simte de secole șfichiul nîfmKruului apare, sau mai degrabă se afirmă, odată cu secolul al XVIII-lea, restrîngerea voluntară a nașterilor, „chiar bărbații, scrie Sebastien Mercier (1771), în focul pornirii lor, fiind cu băgare de seama să asvîrle afară din casa lor un copil⁷⁷. După 1789, în timpul anilor de răscruce ai Revoluției, o descreștere accentuată a ratei natalității arată extinderea practicilor contraceptive⁷⁸. Nu

trebuie, oare, reaşezată această reacţie, precoce în Franţa în raport de alte ţări, în lungul trecut al acestei evidente suprapopulări?

Densitatea populaţiei şi nivele de civilizaţie

Dat fiind că suprafaţa uscatului este de 150 de milioane de km², densitatea *medie* actuală a pământului, cu cele 4 miliarde de fiinţe umane ale sale, este de 26,7 locuitori/km². Acelaşi calcul, între 1300 şi 1800, ar da la cel mai scăzut nivel cifra de 2,3 locuitori/km², iar la cel mai înalt pe cea de 6,6. Să presupunem că, mai departe, am calcula suprafaţa actuală, cea din 1979, a zonelor celor mai populate (200 de locuitori şi mai mult pe km²). Am avea astfel suprafaţa esenţială a civilizaţiilor dense de astăzi, care înseamnă — calculul a fost făcut şi răsfăcut — 11 milioane de km². Tocmai pe această bandă îngustă se concentrează 70% din populaţia lumii (3 miliarde de oameni). Saint Exupery a spus-o în felul său: lumea fîntînilor şi a caselor nu este decît o panglică îngustă pe suprafaţa pământului; o primă eroare, şi avionul lui se pierdea în mijlocul brusei paraguaiane; o a doua, el ateriza în nisipurile sahariene. *J*^o. Să stăruim asupra acestor imagini, asupra asimetriei, a absurdităţii lumii locuite, a *oekumenei*. Omul lasă goale nouă zecimi din suprafaţa globului, adesea silit, din neglijenţă de multe ori şi pentru că istoria, un lanţ nesfîrşit de eforturi, a hotărît altfel decît vrea el. „Oamenii nu s-au întins pe pământ, scrie Vidai de la Blache, ca o pată de ulei; în primele timpuri ei s-au adunat în felul coralilor” cu alte cuvinte strîngîndu-se în „straturi succesive” pe „anumite puncte” ale „bancurilor de populaţii umane”⁸⁰. Atît sînt de slabe densităţile de altădată, încît la o primă privire am fi tentaţi să conchidem că, între 1400 şi 1800, aceste grupuri umane cu adevărat dense, care constituie civilizaţiile, nu se văd nicăieri. în timp ce, de fapt, o aceeaşi separaţie, o aceeaşi 52

asimetrie împarte lumea în zone grele și înguste și în zone vaste și goale, ușoare din punct de vedere uman. Din nou, cifrele trebuie repuse aici la scară.

Cunoaștem astfel, prin 1500, în jurul impactului cuceririi europene asupra Americii, amplasarea aproape exactă a civilizațiilor, a culturilor evoluatelor, a culturilor primitive din întreaga lume. Documentele de epocă, relatările ulterioare, anchetele etnografilor, de ieri și de astăzi, ne pun la îndemână o hartă valabilă, căci limitele culturale, după cum se știe, variază destul de puțin în decursul secolelor. Omul trăiește de preferință în cadrul propriilor experiențe, prins cu șiragul generațiilor în capcana vechilor sale izbânzi. Omul, adică grupul căruia îi aparține: unii indivizi îl părăsesc, alții i se încorporează, dar grupul rămâne legat de un spațiu dat, de pământurile cunoscute. Acolo a prins rădăcini.

Harta lumii de pe la 1500, întocmită de un etnograf, Gordon W. Hewes⁸¹ și pe care o reproducem, este grăitoare prin ea însăși. Ea deosebește 76 de civilizații și culturi, adică 76 de compartimente de forme și întinderi diferite care își împart cele 150 de milioane de km² ai uscatului. Întrucât această hartă are o mare importanță și întrucât va trebui să ne raportăm adesea la ea, s-o privim cu atenție chiar din pornire. Aceste 76 de bucățele de puzzle schițează un anume clasament, de la compartimentul nr. 1, al Tasmaniei, până la al 76-lea și ultimul, cel al Japoniei. Clasamentul se citește fără greutate, de jos în sus: 1) de la nr. 1 la nr. 27, sunt rînduite popoarele primitive, culegătorii, pescarii; 2) de la nr. 28 la nr. 44, nomazii și crescătorii de animale; 3) de la nr. 45 la nr. 63, popoarele cu agricultură încă deficitară, în primul rînd țăranii cu săpăliga, curios repartizați, ca un brîu aproape neîntreput în jurul lumii; 4) în sfîrșit, de la nr. 64 la nr. 76, civilizațiile, acele populații relativ dense, stăpînind numeroase mijloace și avantaje: animale domestice, brăzdare, pluguri, care, și mai ales orașe ... Este inutil să insistăm; tocmai ultimele 13 bucățele ale acestui

puzzle explicativ sînt țările „dezvoltate”, lumea cea *grea de oameni*. ■ . . .

Clasamentul pe aceste locuri de vîrf este, de altfel, discutabil, dintr-unul sau două puncte de vedere. Trebuie, oare, plasate pe acest nivel înalt, cu drepturi depline, nr. 61 și 62, adică civilizația aztecă sau mexicană și cea incașă sau peruană? Da, desigur, dacă este vorba de calitatea lor, de strălucirea lor, de artele lor, de mentalitatea lor originală; da, dacă este vorba de minunile de calcul ale vechilor mayași; încă "> dată da, dacă ne gîndim la longevitatea lor; ele supraviețuiesc înfricoșătorului șoc al Conquistei albi'or. Nu, dimpotrivă, dacă observăm că ele întrebuințează exclusiv săpăliga și bățul; că ele nu cunosc (în afară de lama, de alpaga și de oaia peruană, *viciind*) nici un animal domestic mare; că nu știu ce este roata, bolta, carul, metalurgia fierului, ultima cunoscută de secole, ba chiar de milenii, în culturile totuși modeste ale Africii negre. Aceeași îndoială și aceeași reținere se impune față de compartimentul 63, adică grupul finez, care abia începe să fie atins de razele civilizațiilor învecinate.

Dar, depășind această discuție, cele 13 civilizații care rămîn formează la scara lumii întregi o lungă și subțire cordeluță pierdută în hățișul Lumii Vechi, adică o îngusta țară a fîntînilor, a arăturilor, a popularii dense, a spațiilor stăpînite de om, atît de temeinic pe cît îi stătea atunci în putere să le stapînească. De altfel, deoarece am lăsat de o parte cazul american, aberant, să spunem că acolo unde omul civilizat se afla în 1500, el se afla încă din 1400, se află în 1800 și tot așa și astăzi. Bilanțul poate fi repede încheiat: Japonia, Coreea, China, Indochina, Insulinda, India, Islamul filiform, cele patru Europe diferite (cea a latinității mediteraneene, cea mai bogată; cea grecească, cea mai nefericită, cufundată sub năvala turcească; cea nordică, cea mai vivace; cea ruso-lapona, cea mai frustă). La care se adaugă două curiozități: cu nr. 64, robuste civilizații caucaziene și, cu 54

nr. 65, civilizația de neclintit a *plugarilor* abisnieni.

Avem aici, în totul, poate 10 milioane de km², aproape de 20 de ori teritoriul actual al Franței, un spațiu minim, o fascicolă de înaltă densitate, individualizată net, pe cât posibil, care se poate recunoaște, *mutatis mutandis*, în actuala geografie a lumii (în care pe li milioane de km² trăiesc, o repet, 70% din ființele umane). Dacă am accepta proporția actuală a masei umane a civilizațiilor în raport de ansamblul omenirii (70% din total), densitatea kilometrică a acestor zone privilegiate ar trece, între 1300 și 1800, conform reperelor noastre extreme, de la 24,5 (minimum) la 63,6 (maximum)⁸². În 1600, ca să ne oprim în punctul de observație în care a stat K. J. Beloch, media noastră s-ar situa între 28 și 35. Adică un prag important: dacă în Europa de atunci statutul de putere cerea cel puțin 17 milioane de oameni; în lume, nivelul la care apare îngrămădeala, înghesuiala cot la cot, și deasupra căruia trăiește și prosperă pe atunci o civilizație este cam de 30 de oameni pe km².

Dacă ne oprim tot în 1600, foarte populată Italia, -număra^{Q44i} de locuitori pe-> km²; Țările de Jos, 140; Franța^{Țp4} Germania, 28f Peninsula Iberica, "T7; Polonia[^] Prusia, 14; Suedia, Norvegia și Finlanda, în jur de 1,5 (dar, prizoniere ale unui ev mediu primitiv și care se prelungește, ele sînt în marginea Europei și nu participă la viața acesteia decît prin zone restrînse ale teritoriului lor).⁸³ În ce privește China, China celor 17 provincii (cea de a 18-a, Kan-Su, ținea pe atunci de Turkestanul chinezesc), ea are, în 1578, o densitate cu puțin peste 20³⁴.

Dar aceste nivele, atît de scăzute pentru noi, semnalează deja suprapopulări evidente. La începutul secolului al XVI-lea, Wiirtembergul, regiunea cea mai populată a Germaniei (44 locuitori pe km²),⁸⁵ este, prin exelență, zona de recrutare a mercenarilor; Franța este o vastă zonă de emigrare la nivelul de 34; Spania, la numai 17. Și 5 totuși, Italia și Țările de Jos, bogate și deja „in-

Vînafoare, pescuit și cuies
!J]Nomazi și crescători de vite
Culturi puțin evolute,
țărani cu sâpăliga Culturi
înaintate Civilizații dense,
cu plug

6. CIVILIZAȚII, „CULTURI” ȘI POPOARE¹
PRIMITIVE PRIN 1500.

1. Tasmanieni; % Pigmei din Congo; 3. Veda (Ceilon) ; 4. Andamani; 5. Sakai și semangi; 6. Populații kubu; 7. Pin ani (Borneo); 8. Negritos din Filipine; 9. Ciboney (Antile); 10. G5-Botocudos; 11. Indienii din Gr ană, Cha-co; 12. Boșimani; 13. Australieni; 14. Marele Bazin (Statele Unite); 15. California meridională; 16. Texas și Mexicul de nord-est; \t. Patagonia; 18. Indieni de pe coastele chilene meridionale; 19. Atabasci și algonquini (Canada denord); %ș. Yukaghiri; 21. Eschimoși din centru și din est; 23. £\$-chimoși din vest; %Z. Kamciadali, koriaci, ciucci; 24. Ainoși, glii-liaci, golzi; 35. Indieni de pe coasta de nord-vest (Statele Unite și Canada); 26. Podișul Columbiei; 27. California centrală; 28. Populații de crescători de reni; 29. Insulele Canare; 30. Nomazi din Sahara; 31. Nomazi din Arabia; 33. Păștori munteni din Orientul Apropiat; 33. Păștori din Pamir și din Hindukus; 34. Cazahi și kirghizi; 35. Mongoli; 36. Păștori tibetani; 37. Tibetani se dentari; 38. Sudanezi din vest; 39. Sudanezi din est; 40. Somalezi 56

i populații gal la din Africa d
Crescători de vite din Africa d

dustrializate", suporta o sarcina umană mai grea și pe care, în mare, o păstrează acasă. Căci supra-popularea este o funcție, o mărime variabilă, ce depinde de alte mărimi variabile, de numărul oamenilor și, în același timp, de resursele de care aceștia dispun.

În demografia istorică, A. P. Usher distinge trei nivele de populare. Pe treapta de jos, popularea zonelor de pionierat (el spune, gândindu-se la Statele Unite, „de frontieră”), sau o populare de început, în spații neprelucrate sau puțin prelucrate de către om.

^

Popularea în cel de al doilea stadiu al său (China, India înainte de secolul al XVIII-lea, Europa înainte de secolul al XII-lea sau al XIII-lea) se situează între 15 și 20 la km². Ar veni apoi popularea „densă”, peste 20. Această ultimă cifră este poate prea modestă. Dar este evident că, după normele tradiționale, densitățile pe care le-am semnalat pentru Italia, Țările de Jos și Franța (44, 40, 34) corespund încă din 1600 unei tensiuni demografice. Să notăm că, după calculele lui Jean Fourastie, pentru Franța vechiului regim, era nevoie, ținând seama de asolament, de 1,5 hectare de pământ cultivabil pentru a asigura necesarul de hrană al unui om^{8*5}. Este aproape de ceea ce confirmă Daniel Defoe în 1709: 3 acri de pământ bun sau 4 de pământ mijlociu (adică 1,2 ț până la 1,6 ha)⁸⁷.

Orice tensiune demografică implică, vom vedea de îndată, fie opțiuni alimentare (și mai ales o *alegere* între carne și pâine), fie transformări în agricultură, fie ample recursuri la emigrație.

Aceste observații ne duc abia în pragul problemelor esențiale ale unei istorii a populației. Ar trebui să mai știm, printre altele, raportul dintre populația urbană și cea rurală (acest raport fiind *indicatorul* esențial al unei istorii vechi a creșterii și să cunoaștem mai bine forma grupurilor rurale, *indicatorul* esențial al unei istorii vechi a creșterii) > potrivit cu normele geografiei umane. Aproape *ie* Sankt-Petersburg, la sfârșitul secolului al ^VIII-lea, se răzlețesc foarte departe unele de 58

altele fermele sordide ale țăranilor finlandezi; casele coloniștilor germani se grupează; satele rusești sînt, prin comparație, grupări importante⁸⁸, în Europa centrală, la nord de Alpi, satele sînt destul de firave. Avînd prilejul să văd numeroase planuri funciare, în Boemia — pe vechile domenii ale Rosenbergilor și apoi ale Schwarzenbergilor, în apropierea graniței austriece, în zona iazurilor pline de crape, știuci și bibani —■ ca și în arhivele centrale de la Varșovia, am fost izbit de dimensiunile extrem de reduse pe care le au sumedenia de sate ale Europei centrale din secolele al XVI-lea și al XVIII-lea: vreo zece case, cel mai adesea. .. Sîntem departe de satele-orașe ale Italiei sau de marile burguri dintre Rin, Meuse și bazinul parizian. Dar nu este oare debilitatea rurală din atîtea ținuturi ale Europei centrale și răsăritene una din cauzele esențiale ale destinului țăranimii? Cu cît îi lipsea mai .mult .solidaritatea marilor comuni ta tî,""1Tprgfit era ea mai dezarmata în fața stăpînului⁸⁹.

Ce mai sugerează harta lui Gordon W. Hewes?

Cel puțin trei lucruri:

1. Marea fixitate a vetrelor „culturilor” (această primă izbîndă) și „civilizațiilor” (a doua izbîndă a oamenilor), deoarece aceste vetre au fost reconstituite pornind din timpurile noastre printr-o metodă regresivă simplă. A existat o fixitate a limitelor. Asamblarea lor este deci o trăsătură geografică, tot atît de puternică cît Alpii, Gulf Streamul sau albia Rinului.

2. Ea arată de asemenea că, înainte de triumful Europei, acțiunea de recunoaștere era pretutindeni încheiată și lumea fusese luată în stăpînire de către om, de secole sau de milenii. Acesta nu s-a oprit decît în fața marilor obstacole: imensitățile marine, munții greu de străbătut, masele forestiere (cele ale Amazoniei, Americii de Nord, Siberiei), pustiurile imense. Ba încă, dacă te uiți mai înde-
 1

proape, nu există întindere marină care să nu fi ispitit foarte timpuriu aventura oamenilor și să nu-și fi dezvăluit tainele (musonii oceanului Indian sînt cunoscuți încă din antichitatea greacă); nu există masă muntoasă care să nu-și fi arătat intrările și trecătorile; pădure prin care omul să nu se

7. LAS BANDEIRAS BRAZILIENE (SECOLELE XVI—XVIII).

Las bandeiras au pornit mai ales din orașul Sao Paulo (S. P. pe hartă). Pauliștii au străbătut întreaga Brazilie. (După A.d'Escraignolh-Taunay.)

fî strecurat; deșert pe care el să nu-l fi străbătut, în ceea ce privește spațiul „locuibil și navigabil”⁹⁰ al lumii, nu încapе îndoială: cea mai neînsemnată bucățică avea încă dinainte de 1500 (și încă înainte de 1400 sau 1300) proprietarul ei, beneficiarii ei. Chiar deserturile rebarbative ale Lumii Vechi adă-
E oștesc, sub etichetele de la nr. 30 la nr. 36, lumile ățăioase ale marilor nomazi despre care vom mai vorbi în acest capitol. Pe scurt, Universul, „vechiul nostru domiciliu”⁹¹ este „descoperit” de multă vreme, cu mult înaintea „marilor descoperiri”. 60

Bilanțul bogățiilor vegetale a fost și el întocmit așa de exact „de la începutul istoriei scrise, înfățișând nici o singură plantă alimentară de utilitate generală nu s-a mai adăugat la lista celor care erau cunoscute anterior, într-adevăr de atență și completă fusese exploatarea la care popoarele primitive supuseseră lumea vegetală”⁹².

Nu Europa, deci, descopere America sau Africa; ea nu violează continente misterioase. Descoperitorii centrului Africii din secolul al XIX-lea, atât de lăudați până mai ieri, au călătorit pe spinarea hamalilor negri, iar marea lor eroare, cea a Europei de atunci, a fost credința că ei descopereau un fel de Lume Nouă... Tot astfel, descoperitorii continentului sud-american, chiar acei *bandeirantes paulistas* (porniți din orașul Sao Paulo, înființat în 1554) și a căror epopee în decursul secolelor al XVI-lea, al XVII-lea și al XVIII-lea este admirabilă, n-au făcut decât să redescopere vechile piste și râurile navigabile pentru pirogi utilizate de indieni. Metișii (de portughezi cu indieni), *mamelucos*, sînt cei care-i duceau de mînă⁹³. Aceeași aventură o trăiesc, în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, francezii, datorită metișilor canadieni, „*Bois Brules*”, de la Marile Lacuri pînă la Mississippi. foarte adesea, Europa a redescoperit lumea cu ochii ei și inteligența, altora.

Ceea ce a izbutit ea, și îi aparține, este descoperirea Atlanticului, stăpînirea spațiilor dificile, a curenților și vînturilor acestuia. Victorie tardivă, aceasta i-a dăruit porțile și drumurile celor Șapte Mări ale lumii. Din acea clipă, ea a pus în slujba omului alb unitatea maritimă a universului. Europa glorioasă înseamnă flote, corăbii și iarăși corăbii, urme vălmurite pe apa mărilor; înseamnă popoare de marinari, porturi, șantiere navale. în timpul primei sale călătorii în Occident (1697), Petru cel Mare nu se înșeală în aceasta privință, el lucrează pe șantierele navale olandeze, la Saardam, în apropierea de Amsterdam.

3. Ultima observație: zonele înguste de populație densă nu sînt totdeauna omogene. Alături de regiunile stăpînite temeinic (Europa occiden-

tală, Japonia, Coreea, China), Insulinda și Indochina nu sînt la drept vorbind decît o semănătură rară cu cîteva regiuni populate; India, ea însăși, nu este pe de-a-ntregul în stăpînirea civilizațiilor sale amestecate; Islamul reprezintă un șir de țăr-muri, de *saheiri* pe marginea unor spații vide, la malul fluviilor, mărilor, deserturilor, lipite de coastele Africii negre, de Coasta sclavilor (Zanzi-bar) sau de cotul Nigerului, unde își clădește și reclădește imperiile războinice. Chiar Europa, dincolo de zonele ei sălbatice, se deschide spre răsărit în vid.

Cartea oamenilor și a animalelor sălbatice

Există o ispită, totdeauna mare, de a nu vedea decît civilizațiile; ele sînt esențialul. În afară de aceasta, ele au cheltuit comori de îndemînare pen-tru a regăsi vechiul lor chip și uneltele, costumele, casele, practicile, chiar cîntecele tradiționale. Mu-zeele lor ne așteaptă. Fiecare din „compartimen-te” lor, are, prin urmare, niște culori ale lui. Adesea, totul 'este aici original: morile de vînt din China se rotesc pe orizontală; la Istanbul foar-fecile au pe tăiuș un fel de scobituri interioare, niște zimți mari; lingurile de lux sînt făcute din lemn de piper; nicovala japoneză, ca și cea chi-nezească, nu seamănă cu a noastră; corăbiile de pe Marea Roșie sau din Golful Persic nu au nici un singur cui... Și fiecare „compartiment” are plantele lui, animalele lui domestice, și, oricum, un fel al lui de a se purta cu ele, locuința lui pre-ferată, felurile lui de mîncare exclusive . . . Un simplu miros de bucătărie poate evoca o întreagă civilizație.

Și totuși, civilizațiile nu sînt nici toată frumusețea, nici toată sarea acestui pămînt al oamenilor. În afara lor, cîteodată străbătînd prin chiar masa lor sau urmărindu-le conturul șerpuit; se insinuează viața primitivă și mari întinderi sună a gol. Acolo trebuie să ne imaginăm cartea oamenilor și fia- 62

relor sălbatice, sau cartea de aur a vechii agriculturi făcute de țăranii cu săpăligă, paradis în ochii oamenilor civilizați căci pe aceea se scutura ei de constrângeri când li se ivește prilejul.

Extremul Orient poate oferi imaginile cele mai numeroase ale acestor comunități sălbatice, în insulele Insulidei, în munții Chinei, în nordul insulei japoneze Veso, în Taiwan sau în inima plină de contraste a Indiei. Europa nu are „sălbateci” de acest fel, cu domiciliul în ea, populații care ard, care „mănâncă” pădurile de pe înălțimi pentru ca să cultive acolo orez în pământul uscat al curaturilor⁹⁴. Foarte de timpuriu, ea și-a domesticit muntenii, i-a îmblânzit, netratându-i ca pe niște paria. În Extremul Orient, dimpotrivă, nu există asemenea legături sau complicități. Ciocnirile, nenumărate, sînt aici de o brutalitate fără milă. Chinezii luptă fără încetare împotriva sălbaticilor lor munteni, crescători de animale cu case puturoase. Aceleași conflicte în India. În 1565, în peninsula Dekkan, pe cîmpul de bătaie de la Talikota, regatul hindus Vijyanagar este lovit mortal de cavaleria și artileria sultanilor musulmani din nord. Uriașa capitală nu este ocupată imediat de către învingător, dar rămîne fără apărare, lipsita de care și animale de tracțiune, plecate toate cu armata. Asupra ei se abat atunci, jefuind-o la sînge, popoarele sălbatice din brusele și junglele înconjurătoare, brinjari, lambadi, kuruba⁹⁵.

Dar acești sălbatici sînt ca și întemnițați, gata încercuiți, de către trufașele civilizații. Adevărații oameni sălbatici sînt aiurea, în plină libertate, în teritorii înfiorătoare, este adevărat, și la hotarele țărilor populate: ei sînt acele *Randvolker* ale lui Fnednch Ratzel, popoarele de margine, popoarele *geschichtlos*, fără istorie (dar, oare, așa să fie?) ale geografilor și istoricilor germani. Ieri încă, în nordul îndepărtat siberian, „12 000 de ciucci trăiau pe 800 000 km²; o mie de samoiezi pe cei 150 000 de km² ai peninsulei înghețate Yamal”⁹⁶. Căci „tocmai grupele cele mai nevoiașe cer spațiu mai mult”⁹⁷ dacă nu cumva ar trebui să rasturnăm această afirmație: numai o viață elementară

se poate menține, dezgropînd rădăcini și tuberculi sau pînăzînd în cursă animale, în aceste spații uriașe, dar dușmănoase.

În orice caz, {de îndată ce omul se rarefiază, chiar dacă spațiul pare de proastă calitate sau inutilizabil, animalele sălbatice încep să mișune. A. te îndepărta ele om înseamnă a le întîlni. Toate fiarele pămîntului vin spre tine atunci cînd citești povestirile de călătorie. Iată tigrii Asiei, dînd tîrcoale satelor și orașelor, înotînd și luînd pe nepregătite, în delta Gangelui, pescarii adormiți în barca lor, după spusele unui călător din secolul al XVII-lea; încă astăzi, în Extremul Orient, în hotarul cătunelor de munte, se lăzuiește o fișie, pentru a ține departe pe temuții mîncători de oameni⁹⁸. De cum cade noaptea, nimeni nu se mai simte în siguranță, nici măcar în interiorul caselor. Într-un mic oraș de lîngă Canton, unde stă la închisoare părintele iezuit Las Cortes împreună cu tovarășii lui de suferință (1626), un om iese din celulă; tigrul îl înhață". O pictură chinezească din secolul al XIV-lea reprezintă un tigru enorm printre ramuri înflorite de pomi, ca un monstru familiar¹⁰⁰. Asta pentru că, într-adevăr, el se găsește din belșug în Extremul Orient.

Siamul este o vale, valea fluviului Menam; pe apele lui, șiruri de case pe piloți; bazar-, familii îngrămădite în bărci; pe maluri, două sau trei orașe, printre care capitala, orezarii; apoi vaste păduri prin care apa se insinuează pe întinderi uriașe. Răzlețele placi de sol forestier, care rămîn în permanență deasupra apelor, adăpostesc tigri și elefanți sălbatici și chiar un fel de capre de munte, după cum pretinde E. Kämpfer¹⁰¹. Alți monștri, leii, domnesc în Etiopia, în Africa de nord, în Persia, aproape de Bassra, sau pe drumul de nord-vest al Indiei, către Afganistan. Crocodilii mișună în riurile Filipinelor¹⁰², mistreții sînt stăpîinii cîmpiilor de coastă din Sumatra, din India, ai podișurilor din Persia; în mod obișnuit, la nord de Beijing, caii sălbatici sînt vînați și prinși cu lațul.¹⁰³ Cîinii sălbatici urla în munții Trebizondei și îl împiedică pe Gemelli Careri să doarmă¹⁰⁴. 64

Tot sălbatice sînt, în Guineea, niște vaci mărunte pe care vînătorii locali le vînează cu înverșunare, în timp ce, dimpotrivă, toată lumea o ia la fugă din fața haitelor de elefanți și de hipopotami, de „cai de mare” (sic) care, în aceeași regiune pustiesc ogoarele „de orez, de mei și de alte legume..”¹⁰⁵. În uriașa Africă australă, goală, sălbatecă mult dincolo de ținuturile din jurul capului Bunei Speranțe, se întîlnesc, alături de foarte rarii oameni, „avînd mai multe legături cu felul de a trăi al fiarelor decît cu cel omenesc”, animale „cumplite”, o mulțime de lei și de elefanți, care au ren urnele că sînt cei mai mari din lume¹⁰⁶. Să ne imaginăm, întorcîndu-ne în timp și la celălalt capăt al continentului, elefanții Africii de Nord, pe vremea Cartaginei și a lui Hannibal. Și, tot către nord, dar în inima Africii negre, adevărata goană după elefanți, care a furnizat europenilor, începînd din secolul al XVI-lea, uriașe cantități de fildeș¹⁰⁷.

Întreaga Europă, de la Urali pînă la strimtoarea Gibraltar, este domeniul lupilor, iar munții ei, cel al urșilor. Ubicuitatea lupilor, îngrijorarea pe care o trezesc, fac din vînarea lor un indicator de sănătate al spațiului rural și chiar al orașelor, un indicator de calitate al anilor care trec. Un moment de neatenție, un recul economic, o iarnă aspră sînt de ajuns pentru ca ei să se înmulțească, în 1420, haitele pătrund în Paris prin spărturile meterezelor sau prin porțile prost pázite. Iată-i iar, în septembrie 1438, dîndu-se la om, de data aceasta în afara orașului, între Montmartre și poarta Saint-Antoine¹⁰⁸. În 1640, lupii intrau în Besancon trecînd peste Doubs, în apropiere de morile orașului, și „mînceau copii pe ulițe”¹⁰⁹. Prin 1520, Francisc I înființează dregătorii de *grand louvetier*, ofițer însărcinat cu întreținerea și conducerea vînătorilor și hăițașilor pentru vînătorile regale de lupi. Acești slujitori regali organizează vînători cu bătaie, pe întinderi mari, pentru care sînt mobilizați seniorii și țărani, cum s-a întîm-ptat chiar în 1765 la Gevaudan „unde pagubele făcute de lupi i-au făcut pe oameni să creadă S într-o fiară monștruoasă”¹¹⁰. „S-ar părea, scrie un

francez în 1779, ca se încearcă stîrpirea speciei în Franța, cum s-a făcut, acum șase sute de ani în Anglia; dar nu este ușor să-i învăluiești, într-o țară întinsă și deschisă din toate părțile, cum este a noastră, cu toate că aceasta s-a putut face într-o insula, așa cum este Marea Britanie"¹¹¹. În 1783 Deputații de Comerț discută propunerea făcută cîțiva ani mai înainte și anume de „a introduce în Anglia o cantitate de lupi suficientă pentru ca să nimicească cea mai mare parte a populației"¹¹². Chiar în privința lupilor, legată de pămînturile continentului, de pădurile îndepărtate ale Germaniei și Poloniei, Franța nu scapă de poziția ei geografică de răscruce. În 1831, regiunea Vercors era încă infestată de lupi¹¹³.

Spectacol mai plăcut, iată ieruncile, fazanii, iepurii albi, potîrnichile albe ale Alpilor, potîrnichiile roșii care sperie, aproape de Malaga, caii lui Ithomas Miinzer¹¹⁴, doctor din Nurnberg, călătorind împreună cu niște prieteni prin împrejurimile muntoase ale Valenciei, în 1494. Sau, la începutul secolului al XVI-lea, marea de animale sălbatice din Rauhe Alb, în Wiirtemberg: țărani sînt totuși opriți să le hăituiască cu cîini mari; numai pădurarii au dreptul acesta¹¹⁵. În Persia, mișună mistreții, cerbii, căprioarele; gazelele, tigrii, urșii, iepurii și o mulțime uimitoare de porumbei, gîște sălbatice, rațe, turturele, corbi, bitlani și două soiuri de potîrniche. . .¹¹⁶.

Firește, cu cît vidul este mai mare, cu atît mai puternic pulsează viața animală. În Manciuria, pe unde călătorește împreună cu uriașa suită a împăratului Chinei (100 000 de cai), părintele Verbiest (1682) asistă bodogănind, frînt de oboseală, la vînători fantastice: într-o singura zi sînt omorîți 1 000 de cerbi și 60 de tigri¹¹⁷. În 1639, în insula Mauricius, încă nelocuită, turturelele și iepurii sînt atît de numeroși, atît de puțin sperioși, îneît pot fi prinși cu mîna¹¹⁸. În Florida, în 1690, porumbeii sălbatici, papagalii și alte păsări sînt atît de multe, îneît se aduc de acolo corăbii pline de ouă și de păsări¹¹⁹.

în Lumea Nouă, bineînțeles, totul capătă proporții exagerate: există o supraabundență de zone deșerte (de *despoblados*) și, între ele, la depărtări uriașe, câteva orașe, minuscule. Ca să ajungi de la Cordoba la Mendoza, în ținutul ce va deveni Argentina, e nevoie de douăzeci de zile, mergînd cu viteza celor 12 care mari, trase de 30 de perechi de boi, care îl însoțesc, în 1600, pe episcopul din Santiago de Chile, Lizarraga¹²⁰. Animalele autohtone sînt puține, dacă exceptăm bizonii, lama, vițeei de mare, spre sud¹²¹. Dimpotrivă, ținutul pustiu a fost ocupat de animalele (cai, bovine) aduse din Europa, care s-au înmulțit în voia lor. Imense cirezi de boi sălbatici și-au croit drumuri bine hotărîte de „transhumantă”, prin cîmpie, unde vor continua să trăiască în libertate pîna în secolul al XIX-lea. Îngrămădite una lîngă alta, hergheliile de cai sălbatici par cîteodată, pe linia orizontului, posibile dîmburi. Să fie vorba de o anecdotă pe seama gogomăniei noilor veniți în America, *Jos chapetones*, luați ca totdeauna peste picior, cum se și cuvine, de către locuitorul ei mai vechi, *el baquiano*, și pe care Lizarraga a luat-o în serios? În pampa aceasta, în care nu găsești o așchie de lemn, nici măcar una, „cît degetul mic”, un *chapeton* zărește în depărtare micul dîmb, un *monte*. „Hai repede pînă acolo să tăiem ceva lemne”, se bucură el.,¹²².

Ne-am putea opri aici, odată cu această anecdotă. Dar avem și ținte mai grase pentru vînătoarea noastră de imagini: Siberia, de exemplu, deschisă rușilor în același timp în care America se deschide europenilor din vest. În primăvara lui 1776, cîțiva ofițeri ruși, plecați prea devreme din Omsk, călătoresc spre Tomsk: rîurile au început să se dezghețe. Sînt siliți să coboare fluviul Obi pe niște plute improvizate (trunchiuri scobite de copaci, prinse unul cu altul). Primejdioasa navigație, după spus'-le medicului militar (elvețian de origine), care descrie scena, este totuși amuzantă: „Am numărat cel puțin 50 de insule pe care mulțimea vulpilor, iepurilor și castorilor era atît de ⁷ mare încît îi vedeai venind pînă la apă (•••) am

avut plăcerea să văd o ursoaică cu patru ursuleți plimbându-se pe malul râului". Adăugați „o mulțime înfiorătoare de lebede, cocori, pelicani, gâste sălbatice (...) tot felul de rațe sălbatice (mai ales roșii) (...) Bălțile sînt pline de buhai de baltă și de sitari, iar pădurile gem de găinușe, de gotcani și de alte păsări... (..). După apusul soarelui, aceste armate de vietăți înaripate făceau cu țipetele lor o gălăgie atît de înfiorătoare, că nu ne mai puteam înțelege între noi"¹²³. La capătul Siberiei, Kamciatka, peninsulă imensă, aproape deșartă, se însuflețește, încetul cu încetul, pe la începutul secolului al XVIII-lea. Animalele cu blană atrag vînători și neguțatori, aceștia duc pieile pînă la Irkuțk, de unde ele ajung fie în China, prin tîrgul învecinat de la Kiakhta, fie la Moscova și de acolo în Occident. Voga lutrului datează din această epocă. Pîna atunci, nu slujise decît ca îmbrăcăminte pentru vînători și indigeni. Prețurile urcînd brusc, vînătoria ia dintr-o dată o amploare uriașă. Prin 1770, ea s-a transformat într-o enormă organizație. Corăbiile, construite și armate la Ohoțk, au echipaje mari, căci indigenii, prea adesea prost tratați, sînt dușmănoși; cîteodată eiucid, dau foc cîte unei corăbii. Pe de altă parte, trebuie să transporte hrana pentru patru ani, să importe de la mare depărtare pește și crupe. De aici, cheltuielile enorme cu aprovizionarea, care dau întreprinderea pe mîna neguțătorilor din îndepărtatul Irkuțk: ei își împart cheltuielile și beneficiile prin-tr-un sistem de acțiuni. Călătoria continuă pînă în arcul Aleutinelor și poate dura patru sau cinci ani. Vînătoria are loc la gura fluviilor, acolo unde mișună animalele. „*Trapperul*”, „*promișle-nicul*” urmărește cu barca animalele obligate să urce la suprafață, ca să respire, sau așteaptă formarea primei banchize: vînători și cîini ajung atunci ușor la Jutriile atît de neajutorate cînd sînt , afara din apă, le doboară în goană, alergînd de la una la alta, chit că le omoară mai tîrziu. Cîteodată, din banchiză se rup bucăți, purtînd în larg vînători, cîini și leșuri de animale. Se întîmplă ca, blocată în mările nordului, corabia să rămînă fără 66

lemn și provizii. Echipajul este silit să se hrănească cu pește crud. În ciuda acestor greutăți, vânătorii vin de pretutindeni¹²⁵. Prin 1786, apar în mările Pacificului de nord corăbii englezești și americane. În aceste condiții, Kamciatka, se golește repede de animalele ei frumoase: vânătorii trebuie să meargă mai departe, pînă pe coasta americană, chiar pînă la latitudinea San Francisco-ului, unde rușii și spaniolii se vor ciocni la începutul secolului al XIX-lea, fără ca istoria cea mare să se preocupe peste măsură de eveniment.

Chiar spre amurgul celui de al XVIII-lea secol, încă mai întîlnim, pe spații enorme, un fel de viață animală primitivă a lumii: omul care apare pe neașteptate în mijlocul acestor paradise este pentru ele inovația tragică. Numai nebunia blănurilor explică faptul că la 1 februarie 1793 velierul *Lion*, care duce spre China pe ambasadorul Macartney, descoperă în Oceanul Indian, la aproape 40° latitudine sudică, în insula Amsterdam, cinci locuitori (trei francezi și doi englezi) îngrozitor de murdari. Corăbii din Boston, care vînd la Canton piei de castor american sau piei de focă din insulă, i-au debarcat acolo într-o călătorie precedentă. Cei cinci oameni au organizat un măcel gigantic (25 000 de animale în timpul unei singure veri). Focile acestea nu sînt singurele animale ale insulei, unde trăiesc și pinguini, balene, rechini, cîini de mare și o mulțime de pești. „Cîteva undițe și cîteva cîr-lige ne-au adus pește cît să hrănim echipajul de pe *Lion* timp de o săptămînă întreagă". La gurile apelor dulci, mișună linii, bibanii și mai ales racii: „... . marinarii afundau în apă coșuri în care puneau nadă din carne de rechin și, după cîteva minute, scoteau aceste coșuri pe jumătate pline de raci..." O altă minune sînt păsările, albatroși cu ciocul galben, mari petreli negri, păsările numite «de argint», petreli albaștri, aceștia păsări de noapte, hăituite de păsările de pradă și de vânătorii de foc care îi atrag aprinzînd torțe, încît „omoară o mulțime (.-•): ele sînt chiar hrana lor 9 cea mai de seamă și ei spun că gustul cărnii este

excelent. Petrelul albastru e aproape de mărimea porumbelului..^{n 126}

într-adevar, înainte de secolul al XVIII-lea, cartea junglei se poate deschide mai oriunde. E mai bine s-o închidem înainte de a ne pierde prin ea. Dar, „xe mătyjif, ay, eiri ai.cL.cu „privire „la şlăbiciu-jffLe. regimului deacupație instaurat de om!

O VECHE ORÎNDUIRE BIOLOGICĂ IA SFIRȘIT ODATĂ CU SECOLUL AL XVIII-LEA

Ceea ce s-a sfârșit odată cu secolul al XVIII-lea în China și în Europa, este o veche orînduire biologică, ansamblu de constrîngeri, de piedici de structuri, de raporturi, de jocuri numerice, care pina atunci constituiseră norma.

Echilibrul cîștigă întotdeauna

Jocul se angajează la nesfîrșit între cele două mișcări, cea a nașterilor și cea a morților. În mare, în vechea orînduire, totul ajunge la un echilibru. Cei doi coeficienți (natalitatea și mortalitatea) sînt aproape unul de altul: 40‰. Ceea ce aduce viața, moartea ia înapoi. Dacă în 1609, în mica comună La Chapelle — Tourgerets¹²⁷, astăzi cuprinsă în zona suburbană a orașului Rennes, avem 50 de botezuri, cîmpă cum ne spun registrele sale parohiale, socotind 40 de nașteri la 1 000 de locuitori, înmulțind deci numărul de botezuri cu 25, putem afirma ca populația acestui sat mare este de 1 250 de locuitori. În a sa *Aritmetică politică* (1690), William Petty, economistul englez, reconstituie populația, pornind de la decese, înmulțindu-le pe acestea cu 30 (ceea ce înseamnă o ușoară subestimare a morții)¹²⁸.

Pe termen scurt, activul și pasivul merg mîna în mîna: dacă unul din adversari o ia înainte, celălalt reacționează. În 1451, ni se spune că ciuma răpește la Koln 21 000 de locuitori: în anii care urmează, în oraș se oficiază 4 000 de căsătorii¹²⁹; chiar dacă aceste cifre, așa cum totul ne lasă să bănuim, sînt exagerate, compensarea este evidentă. La Salzwedel, mică localitate din vechea marca brandenburgheză, în 1581, mor 790 de oameni, adică de 10 ori mai mult decît în vremuri normale. Numărul căsătoriilor coboară de la 30 la 10, dar în anul următor, cu toată reducerea de populație,

B.

1				Excedent de decese (față donaștrsf			
Botezuri							
m\p'							A
j i	Seoră logCTilimcd		1		0 s	Q 7	6a (f £

:| i

C.

8. DEMOGRAFIE VECHĂ
BOTEZURI ȘI INMORMÎNTĂRI.

Tr«t ezem^ic: ^4. Un oraș flamand.
B. Un oraș din Basse- Provence.
C. Un oraș din Beauvaisis.

Aceste exemple, luate printre sute altele, arată raportul între mortali-

se ofciciaza 30 de casatorii, urmate de numeroase nașteri compensatoriiTM. In 1637, la Verona, imediat după o ciurma care, se spune, a secerat jumătate din populație (dar cronicarii exagerează), soldații garnizoanei, aproape toți francezi și rămași destul de numeroși și după flagel, iau de neveste

1770 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 63 «*

9. MIȘCAREA POPULAȚIEI FRANCEZE ÎNAINTE DE REVOLUȚIE.

(Extras din M. Rcinhari și A. Armengattd, Histolte generale de la populația mondială.

văduvele, iar viața își reia drepturile¹³¹. Adânc lovită de dezastrele războiului de treizeci de ani, întreaga Germanie înregistrează, după scăparea din chinuri, o creștere demografică. Este un fenomen compensatoriu care acționează în favoarea unei țări pe jumătate sau pe sfert distrusă de ororile războiului. Un călător italian care vizita Germania puțin după 1648, într-o vreme când populația Europei stagnează sau scade, observa „că sînt puțini bărbați în stare să poarte arme, dar un număr nefiresc de mare de copii”¹³².

Dacă echilibrul nu revine destul de repede, intervin autoritățile: la Veneția, atît de pizmaș închisă, decretul liberal din 30 octombrie 1348 acordă, imediat după cumplita „Ciumă Neagră”, cetățenia deplină (*de intus et de extra*) oricărei persoane care, într-un termen de un an, se va așeza în oraș cu familia și bunurile sale. De altfel, ca ³ regulă generală, orașele nu trăiesc decît cu prețul

acestor aporturi exterioare. Dar, de obicei, aporturile se organizează spontan.

Pe termen scurt, prin urmare, creșteri și scăderi alternează, se compensează cu regularitate, așa cum arată în mod monoton dubla curbă în dinți de fierăstrău (până în secolul al XVIII-lea) a decedelor și nașterilor, oriunde ar fi ea trasată în Occident, la Veneția sau Beauvais. Epidemia se însărcinează cât de repede, dacă este nevoie, să suprimă copiii mici, mereu în primejdie, și pe toți acei pe care precaritatea resurselor îi amenință. Săracii sînt totdeauna primii loviți. Aceste secole stau sub semnul nenumăratelor „masacre sociale”. În 1483, la Crep7, aproape de Senlis, „a treia parte din oamenii acelui oraș sînt cerșetori prin țara, iar bătrînii se sting pe grămezile de gunoaie, zi de zi”¹ **.

Abia începînd cu secolul al XVIII-lea, viața va birui asupra morții, luînd-o de atunci cu regularitate înaintea dușmanului său. Dar contraofensivele rămîn posibile, așa cum s-a întîmplat chiar în Franța, în 1772—1773, sau în timpul acelei crize izbucnite din adîncuri, între 1779 și 1783 (graficul 4). Aceste alerte puternice, semnalează precaritatea unei ameliorări tardive și care se dovedește contestabilă, la bunul plac al unui echilibru mereu periculos, între necesitățile alimentare și posibilitățile producției.

Foametea

Timp de secole, foametea revine cu o asemenea insistență înînt ea se încorporează în regimul biologic al oamenilor, este o structură a vieții lor de fiecare zi. Scumpetea și lipsurile sînt de fapt continue, familiare, chiar în Europa, totuși privilegiată. Cîțiva bogătași prea bine-hrăniți nu schimbă cu nimic regula. Și cum ar putea fi altcumva? Randamentele cerealiere sînt mediocre. Doua recolte proaste, una după alta, provoacă adevărate catastrofe. În lumea occidentală, poate și mulțumită climatului, aceste catastrofe sînt adesea amor-

tizate. Tot_{as}, f.

.^{Or}ezări,-Jo

a

c^z JaJnic, vestitn i lduri^r
secoluJui rr al calas

> f0 a n nord.

Pccra. **P^e ia m;;/^,, i**
Ja *mii*

^r atunci di

își fac apariția îngăduia fele și înlesnirile secolului ni XVIII-lea și ale celui de-al XIX-lea, catastrofele se țin una de alta: foametea din 1730 în Silezia, cele din 1771—1772 din Saxa și Germania meridională¹³⁸, foametea din 1816—1817 în Bavaria și dincolo de hotarele ei propriu-zise: la 5 august 1817, orașul Ulm sărbătorește, prin slujbe de mulțumire, reîntoarcerea la normal odată cu noua recoltă.

O altă statistică: Florența, așezată într-un ținut care nu este cu deosebire sărac, ar fi cunoscut, între 1371 și 1791, 111 ani de lipsuri, față de numai 16 ani cu recolte bune¹³⁹. Este adevărat că Toscana este muntoasă, specializată în cultura viței de vie și a măslinilor, și că ea poate, datorită neguțătorilor săi, chiar înainte de secolul al XIII-lea, să conteze pe griul sicilian fără de care n-ar fi în stare să trăiască.

De altfel nu trebuie să credem prea ușor că orașele, obișnuite să se plîngă, ar fi singurele expuse acestor lovituri ale soartei. Eie au magaziiile lor, rezervele lor, „oficiile griului”, fac cumpărături în străinătate, o întreagă politică de furnici prevăzătoare. „Țara”, satele, ceea ce pare paradoxal, suferă câteodată mai mult decît ele. Trăind în dependență de neguțători, de orașe, de seniori, țăranul nu prea dispune de rezerve. În caz de foamete, el nu are o altă soluție decît să pornească spre oraș, să se adune acolo grămadă, cum dă Dumnezeu, să cerșească pe străzi, să moară adesea acolo, ca la Veneția sau la Amiens¹⁴⁰, chiar și în secolul al XVI-lea, în piețe publice.

Orașele au fost nevoite curînd să se apere împotriva acestor invazii regulate care nu erau numai ale nevoiașilor din împrejurimi și care ridicau adevărate armate de săraci, venite câteodată de foarte departe. În 1573, în cîmpiile din jur și pe străzile orașului Troyes apar cerșetori „străini”, înfometați, zdrențăroși, plini de purici și de pălucchi. Nu li s-a dat voie să rămînă acolo decît o jumătate și patru de ore. Dar, curînd, orașenii se rată neliniștiți de pericolul unei „răzmerițe” chiar rîntre milogii orașului și satelor apropiate, „pen-

$f^r? > {}^sPKa-i$

Pe sărau sa devin*

nord,

iar
Ch-

mai

3*?> daca
răsăritene,
va. Daca

occl-
ei

^l «toric, fo_{ame}
^{tr}ebui_e socotii

un

al

spune
p'm de
8- Este
ie. în

nala că „prostimea din Lorena și alte ținuturi de prin vecinătăți este adusa la o stare într-atît de mult la capătul nevoilor încît mănîncă iarba de pe cîmpuri ca vitele, și cu deosebire cei din satele Pouilly și Parnot, în Bassigny. . . și sînt negri și slabi ca niște schelete (?)”¹⁵¹. În 1693, notează un locuitor din Bourgogne, „scumpetea griului era așa mare prin tot regatul că oamenii mureau de foame”; în 1694, în apropiere de Meulan, secerișul s-a făcut înainte de coacerea griului, „mare număr de oameni s-au ținut cu iarba ca vitele”; în 1709, iarna groaznică a aruncat pe drumurile Franței nenumărați bejenari¹⁵².

Evident, toate aceste imagini întunecate nu trebuie montate una lîngă alta. Dar nici nu trebuie să fim prea optimiști. Carențele alimentare și bolile pe care le provoacă: scorbutul (care face cunoscuta carieră, odată cu marile călătorii maritime), pelagra, cu deosebire în secolul al XVIII-lea ca urmare a consumului exclusiv de porumb, beriberi, în Asia — toate acestea nu ne pot înșela. Nu ne înșala nici persistența fierturilor, a zemurilor, din alimentația populară, sau pîinea amestecată cu *faini secundare*, coaptă doar la lungi intervale de timp, la o lună sau la două luni odată. Ea era aproape totdeauna mușcăită și tare. În unele regiuni era tăiată cu toporul. În Tirol o pîine integrală din grîu rîșnit, cu păstrare îndelungată, se cocea de două sau de trei ori pe an¹⁵³. *Dictionnaire de Trevonx* (1771) afirmă, nici mai mult, nici mai puțin: „De obicei țărani sînt îndeajuns de proști, fiindcă nu se hrănesc decît cu alimente grosolane”.

Epidemiile

O recoltă proastă, treacă meargă. Dacă însă sînt două, prețurile cresc, foametea se instalează, și niciodată singură: mai devreme sau mai tîrziu, ea deschide poarta epidemiilor¹⁵⁴ care, desigur, au și ele propriul lor ritm. Ciuma, „balaur cu multe capete”, „cameleon straniu”, cu forme atît de deosebite unele de altele încît contemporanii, fără s-o 80

cerceteze mai îndeaproape, o confundă cu alte maladii, este marele, îngrozitorul personaj. Podoabă a „dansurilor macabre” ea reprezintă o permanență, o structură a vieții oamenilor.

Ea nu este, la drept vorbind, decât o boală printre multe altele, amestecată cu ele, călătorind împreună și molipsindu-se unele de la altele, datorită promiscuităților sociale, vastelor receptacole umane unde maladia rămîne în rezervă, somnolează, pentru ca mai târziu, într-o bună zi, să explodeze iarăși. O carte întreagă s-ar putea scrie despre civilizațiile dense și despre aceste călătoare încrîncenate, epidemiile și endemiile, despre ritmurile care le fac să-și piardă o clipă urma pentru ca, după un timp, să se întoarcă din nou. Ca să nu ne oprim decât la variolă, o carte de medicină din 1775, pe vremea cînd începuse să se vorbească despre inoculări, o socotește ca „cea mai generală dintre toate bolile”: dintr-o sută de persoane 95 sînt atinse de ea; una din 7 moare din această cr.uză¹⁵⁵.

Dar medicul de astăzi nu se descurcă, la o primă privire, printre maladiile ascunse sub numele de altădată și printre descrierile, cîteodată aberante, ale simptomelor lor. Nimic, de altfel, nu ne dă certitudinea că ele ar fi totdeauna comparabile cu cele pe care le cunoaștem astăzi, căci maladiile se transformă, au și ele o istorie, care depinde de evoluția posibilă a microbilor și virușilor și de cea a terenului uman pe care viețuiesc aceștia¹⁵⁶. O întîmplare a permis, nu demult (1922), lui Gaston Roupnel, ajutat de unul din prietenii săi, parazi-tolog, sa descopere tifosul exantematic (transmis prin purici) sub numele de „friguri purpurii” sau „purpurate”, la Dijon și în alte locuri, în secolul al XVII-lea¹⁵⁷. Aceleași „friguri purpuroase”, prin 178C, „secerau pe sărmanii parizieni din faubour-gul Saint-Marcel cu sutele (...) Groparilor li se rupeau mîinile de oboseală”¹⁵⁸. Dar problema „purpurei” nu este încă rezolvată în mod absolut. Ce poate crede medicul de astăzi despre „ciuma” din 1343, descrisă de Guy de Chauliac, în *Grande Chirurgie*, lucrare ce va cunoaște 69 de ediții, din 81 1478 pînă în 1895, boală care ar avea doi timpi

caracteristici: primul, destul de lung (două luni), febra și hemoptizie; al doilea, abces și accidente pulmonare? Sau despre epidemia din 1427, împoțonată la Paris cu porecla, greu de înțeles, de „*ladendo*”, și descrisă ca o boală inedită: „începea la rărunchi, ca și cum ar fi fost o piatră mare, și apoi veneau frisoanele și timp de opt ori zece zile nu putea bolnavul cu adevărat nici să bea, sau să mănânce, sau să doarmă”. Apărea apoi „o tuse atîta de rea, că de erai la predica, nu se putea auzi ce vorbește predicatorul de hîrîiala celor care tușeau”¹⁵⁹. Neîndoielnic, era vorba de o gripă provocată de un virus specific, cum a fost gripa denumită „spaniolă” din anii imediat următori primului război mondial sau „gripa asiatică”, care a invadat Europa în anii 1956—58 ... Sau iată boala pe care ne-o descrie l'Estoile: „La începutul lui aprilie (1595) Regele (Henric al IV-lea) s-a simțit foarte rău de la un guturai care îi pocise toată fața. Asemenea guturaie puseseră stăpînire pe orașul Paris, din pricina frigului mare ce se făcuse, neobișnuit pentru acel anotimp al anului: din care s-au tras mai multe morți ciudate și venite pe neașteptate, odată cu ciuma (sublinierea noastră) care s-a răspîndit prin felurite locuri în oraș; toate fiind pedepse de la Dumnezeu pentru care, cu toate acestea, se vedea prea puțina căință și la cei mari și la cei mici”¹⁶⁰.

În schimb, Anglia este devastată între 1486 și 1551 de o boală astăzi dispărută, numită „*sueŕte anglaise*”. Ea provoca simultan tulburări cardiace, pulmonare, reumatismale, iar bolnavii, cuprinși de friguri și asudînd abundent, mureau adesea doar în cîteva ore. Cinci mari epidemii — 1486, 1507, 1518, 1529, 1551 — au făcut nenumărate victime. Fapt curios, începînd aproape totdeauna la Londra, în insulele britanice, ele nu atingeau, nici Țara Galilor, nici Scoția. Și numai epidemia din 1520, deosebit de violentă, a trecut pe continent, crușînd Franța, lovînd Țările de jos, Olanda, Germania și chiar cantoanele elvețiene.

Dar ce boală ar putea fi la Madrid, în august 1596, această epidemie „necontagioasă”, ni se 82

spune, care provoacă umflături. Ja vîntre, la sub-suori și la gît? După apariția febrei, bolnavii fie că se vindecă în cinci-șase zile și se refac încet, fie că mor neîntîrziat. E vorba de altfel de oameni amărîți, locuind în case igrasioase, dormind pe pămîntul gol^{1*2}.

O alta dificultate: bolile merg în haită, „ele nu au nimic comun în afară de manifestările infecțioase, așa cum se întîmpla cu difteria, holerina, febra tifoida, «*picotta*», vărsatul, frigurile purpurii, «*bossa*», «*dendo*», «*tac*»-ul sau «*harion*»-ul, «*Je îrousse galant*» sau «*răul cald*» și, mai departe, tușea, măgărească, scarlatina, gripele, *influenza*. . .”¹⁶³. Această listă, alcătuită în temeiul știrilor despre Franța, se regăsește și aiurea, cu variante, în Anglia, bolile curente sînt frigurile intermitente, „*la suette anglaise*”, *chloroia* sau „boala verde”, gălbinarea, sfîrșeala, „căderea” sau epilepsia, amețeala, reumatismul, litiaza, calcu-
li¹⁶⁴.

Față cu aceste atacuri masive, să ne gîndim la non-rezistența unor populații prost hrănite, prost apărate. Mărturisesc că proverbul toscan „cel mai bun leac la friguri e o oală plină ochi”, pe care l-am citat deseori, mă convinge doar pe jumătate. Dar, în timpul foametei din 1921—23, din Rusia¹⁶⁵, după mărturia unui observator irecuzibil, malaria s-a dezlănțuit în toată țara, făcîndu-și apariția cu aceleași simptome ca în regiunile tropicale pînă în vecinătatea cercului artic. Subalimentarea a fost, cu totul evident, un „înmulțitor” al bolilor.

O altă regulă fără excepții: epidemiile țopăie, merg pe sărite de la o masă de oameni la alta. Alonso Montecuccoli, pe care marele duce de Toscana îl trimite în Anglia, va trece prin Boulogne, cum scrie el (2 septembrie 1603), nu prin Calais, unde ciuma englezească, urmînd logica comunicațiilor curente, tocmai „se infiltrase”¹⁶⁶. Un mic exemplu, alături de puternicele mișcări care, pornind din China și India, pe releele mereu active ale Constantinopolului și Egiptului, duc ciuma către³ Occident. Tuberculoza este și ea o veche cunoștință

a Europei: Francisc al II-lea (meningită tuberculoasă); Carol al IX-lea (tuberculoza pulmonară), Ludovic al XHI-lea (tuberculoză intestinală) sînt dovada acestui lucru (1560, 1574, 1643). Dar, odată cu secolul al XVIII-lea, venită probabil din India, apare o tuberculoză care este mai virulentă decît cea care bîntuise pînă atunci. Ea este, în orice caz, boala de fond a Europei romantice și a întregului secol al XIX-lea. Tot din India, holeră, care exista acolo în stare endemică (ea se datorează bacilului *virgulă*), se generalizează în peninsula la 1817, apoi îi depășește hotarele, ridicîndu-se la nivelul unei violente și redutabile pandemii, care se întinde curînd pînă în Europa.

Un alt vizitator, de data aceasta chiar în timpul secolelor supuse observației noastre: sifilisul. El urcă, de fapt, pînă în preistorie și scheletele unor oameni primitivi îi poartă de pe atunci urmele. Cazuri clinice sînt cunoscute înainte de 1492. Dar sifilisul saltă iar, începînd de la descoperirea Americii precolumbiene: este cadoul, s-a spus, răzbunarea învinșilor. Din cele patru sau cinci teorii pe care le susțin astăzi doctorii, cea mai probabilă este cea care explică boala ca o creatură (poate, mai bine spus, o recreatură) ivită drept urmare a raporturilor sexuale dintre cele două rase (influența lui *treponema pertenue* asupra lui *treponema pallidum*)¹⁶⁷. În orice caz, răul se arată înspăimîntător la Barcelona, de la sărbătorirea întoarcerii lui Columb (1493), apoi se răspîndește în galop: este o boală epidemică, rapidă, mortală. În patru sau cinci ani ea făcuse turul Europei, trecînd dintr-o țară în alta, cu nume înșelătoare: *tnal napolitain*, „boală napolitană” sau „boală franțuzească”, *the french disease* sau *lo mal francioso*; Franța, din cauza poziției sale geografice, cîștigă acest război al vocabularului. Cu înfumurare, încă din 1503, bărbierii chirurghi de la Hotel-Dieu afirmă ca vindecă răul prin cauterizări cu fier încins la roșu. Sub această formă virulentă, sifilisul ajunge în China încă din 1506—1507¹⁶⁸. Mai tîrziu, cu ajutorul mercurului, el ia în Europa forma sa clasică atenuată, cu evoluție lentă, cu

leacurile, cu spitalele lui specializate („*Spittle*” la Londra)¹³⁹, atacînd neîndoieînic, începînd cu sfîrşitul secolului al XVI-lea, întreaga masa a populaţiei, de la „calici” pînă la seniori şi prinţi. Malherbe, care era numit *Pere Luxure* (Moş Desfrîu) „se mîndrea că a fost, de trei ori, muncit de sfrînţie”¹⁷⁰. Diagnosticului pus în mod obişnuit bolii lui Filip al II-lea de către medicii de pînă mai ieri, Gregorio Maranon¹⁷¹, istoric şi medic celebru, îi adăoga un fond eredo-sifilitic, pe care îl putem dăruî retrospectiv, fara risc de eroare, tuturor capetelor încoronate ale trecutului. Un personaj din teatrul lui Thomas Dekker (1572—1632) spune un lucru pe care la Londra îl gîndeşte toată lumea: „Aşa cum este de încredinţată o gloată de oameni că în rîndurile ei sînt pungaşi sau o ştoarfă că îşi găseşte muşterii de Sfîntul Mihai şi, după aia, are sfrînţie”¹⁷².

Ciuma

Uriaşul dosar al ciumei creşte mereu şi explicaţiile se îngrămădesc unele peste altele. Mai întîi, este vorba de o boală cu cel puţin două înfăţişări: ciuma pulmonara, pe de o parte, nouă formă a răului şi care iese la lumina istoriei o dată cu pandemia din 1348 în Europa; ciuma bubonică, pe de altă parte, mai veche (buboaiele se formează la vîntre şi gangrenează). Acestea sînt „semnele lui Dumnezeu”, *God's tokens*, sau mai simplu, *tokens*, în franceză *Ies tacs*, care seamănă cu nişte jetoane de metal sau de piele, ca acelea pe care le pun în circulaţie neguţătorii. „Se întîmpîă ca unul singur să fie fatal...” Ciuma neagră (pulmonară) se dăturează virusului pe care-l transmit puricii lui *Mus Rattus*. Dar acesta, se spunea pînă mai ieri, ar fi invadat Europa şi hambarele ei chiar imediat după Cruciade. El ar fi răzbunat Orientul, aşa cum a făcut-o, în 1492, pentru America abia descoperită, *treponema pallidum*.

Trebuie, neîndoieînic, să renunţăm la aceasta⁵ explicaţie prea simplă şi moralizatoare. *Mus Rat-*

tus, șobolanul negru, este semnalat jfn Europa încă din secolul al VUI-lea, cu alte cuvinte în epoca Carolingienilor; tot astfel șobolanul mare (*Mus Decumanus*), care ar fi eliminat pe *Mus Rattus*, izgonind, prin faptul că el nu este purtător de agenți transmițători de ciumă, pe responsabilul epidemiilor; în sfârșit, „ciuma neagră” nu sosește în Europa centrală în secolul al XIII-lea, așa cum s-a afirmat, ci cel mai târziu odată cu secolul al XI-lea. De altfel, șobolanul mare se instalează în pivnițele caselor, șobolanul domestic locuind de preferință în poduri, în apropierea rezervelor de grăunțe cu care se hrănește. Invaziile lor se suprapun, înainte de a se exclude.

Toate acestea nu vor să însemne că șobolanii și puricii de șobolan nu-și au rolul lor, lucru, dimpotrivă, stabilit de un studiu foarte temeinic (e vorba de 30 000 de documente) cu privire la epidemiile de ciumă la Uelzen (1560—1610) în Saxonia inferioară¹⁷³. Dacă trebuie să explicăm prin condiții externe (exogene, ar zice economiștii) regresiunea bolii în secolul al XVIII-lea, atunci să amintim înlocuirea caselor de lemn prin case de cărămidă, după marile incendii urbane din secolele al XVI-lea, al XVII-lea și al XVIII-lea, curățenia sporită a interioarelor și a persoanelor și îndepărtarea de locuințe a micilor animale domestice, toate reprezentând condiții care întrețineau colcăiala de purici. Dar în acest domeniu, în care cercetarea medicală continuă, chiar după ce Yersin a descoperit, în 1894, bacilul specific al ciumei, rămân posibile surprize și ele riscă să înlăture explicațiile noastre. Astfel, se spune că bacilul în-;uși s-ar conserva în solul unor anumite regiuni în Iran și că acolo s-ar contamina rozătoarele. Icesta regiuni periculoase să fi fost, în acest caz, coase prin secolul al XVIII-lea din circuitele care 'uceau spre Europa? Nu îndrăznesc să formulez ceasta întrebare, nici să afirm că India și China, tît de copios înscrimate de către istorici, ar avea reptul la circumstanțe atenuante. Oricare ar fi *cauza* sau *cauzele*, flagelul s-a ate-jat în Occident odată cu secolul al XVIII-lea. 86

i; Ultima lui apariție spectaculară va fi celebra ciumă
< de la Marsilia din 1720. Dar el rainine de temut
I în Europa răsăriteană: astfel, Moscova cunoaște
{ în 1770 o ciumă ucigătoare. Abatele de Mably va
: scrie (prin 1775): „Războiul, ciuma sau Pugaciov
I au răpus atîția oameni cît nu s-a întîmplat din
Ș pricina împărțirii Poloniei”¹⁷⁴. Chersonul în 1723,
Odesa în 1814 primesc încă pe teribilul oaspete. ■
Pentru spațiul european, ultimele atacuri de amploare
se situează, după cunoștința noastră, nu în Rusia, ci în
peninsula balcanică, în 1828—1829 și 1841. Este
vorba de „ciuma neagră”, odată mai mult favorizată
de către casele de lemn.

Cît privește ciuma bubonică, ea rămîne
ende-| mică în regiunile calde și umede, în China
de sud, I India, și chiar la porțile Europei, în
Africa de | nord. Ciuma de la Oran (cea pe care
o descrie I Camus) datează din 1942.

I Rezumatul de mai sus este teribil de incomplet.
Dar documentația, de-a dreptul considerabilă, sfi-
dează, prin volumul său, bunăvoința unui istoric
singuratec. O opera prealabilă de erudiție ar fi ne-
cesară pentru a întocmi hărți anuale cu localizarea
maladiiei. Acestea ar semnala adîncimea, întinderea,
vehemența lui monotona: între 1439 și 1640, orașul
Besancon cunoaște ciuma de patruzeci de ori; Dole o
suporta în 1565, 1586, 1629, 1632, 1637; Savoia în
1530, 1545, 1551, 1564—65, 1570, 1580, 1587; în
secolul al XVI-lea, Limousinul întreg o vede izbucnind
de 10 ori; Orleansul o găzduiește de 22 de ori; la
Sevilla, unde bate inima lumii, boala dă lovituri
repetate în 1507—1508, 1571, 1582, 1595—1599,
1616—1648—1649.. "5. De fiecare dată bilanțurile
sînt grele, chiar dacă nu ating cifrele fabuloase ale
cronicarilor, chiar dacă există ciume „mici” și
cîteodată alarme false, între 1621 și 1635, în Bavaria,
calcule precise duc la medii impresionante: față de
100 de morți într-un an normal, la Miinchen se
numără 155 într-un an anormal; la Augsburg, 195; la
Bayreuth, 487; la Landsberg, 566; la Strauling, 702.
Și de necare dată sînt loviți cu deosebire copiii sub
un

an, destul de obișnuit femeile, mai mult decât bărbații.

Toate aceste cifre trebuie reluate, comparate unele cu altele, după cum trebuie comparate descrierile și imaginile, căci ele ne oferă adesea un același spectacol, înșiruind aceleași măsuri mai mult sau mai puțin eficace (carantină, pază, supraveghere, vapori aromatici, dezinfecție, baraje pe drumuri, claustrări, permise, certificate de sănătate, *Gesundheitspasse* în Germania, *cartas de salud* în Spania), aceleași suspiciuni dementiale, aceeași schemă *socială*.

De cum se vestește molima, bogătașii pornesc, dacă pot, într-o goană grăbită spre casele lor de la țară; nimeni nu se mai gîndește decât la sine: „Această boală ne face mai cruzi unul față de altul decât dacă am fi cîini”, notează Samuel Pepys, în septembrie 1665¹⁷⁸. Iar Montaigne povestește cum, proprietatea lui fiind atinsă de molimă, el „sluji în chip jalnic de *călăuză*, timp de șase luni” familiei sale pribegind în căutarea unui acoperiș, „o familie rătăcită, făcînd frică prietenilor, și chiar ei însăși, și spaimă oriunde încerca să se așeze”¹⁷⁷. Cît privește pe săraci, ei rămîn singuri, închiși în orașul contaminat, în care statul îi hrănește, îi izolează, îi blochează, îi supraveghează. *Decameronul* lui Boccaccio este o suită de conversații și povestiri auzite într-o vilă din apropiere de Florența, pe timpul „ciumei negre”. În august 1523, domnul Nicolas Versoris, avocat la Parlamentul din Paris, și-a părăsit locuința, dar la „Grange Bateliere”, pe atunci în afara Parisului, unde ajunge la casa de țară a pupilelor sale, soția lui va fi răpusă de molimă în trei zile — excepție care nu infirmă valoarea obișnuitei precauții. În vara acestui an 1523, la Paris, ciuma va lovi din nou în săraci. Cum scrie același Versoris în a sa *Livre de Rai son*, „cu ose-bire, moartea se abătuse peste săraci, așa fel încît dintre oamenii de dîrvală, zilieri din Paris care, înainte de această întîmplare, erau la Paris în mare număr, n-au rămas decât foarte puțin ... Cît privește cartierul Petiz Champs, tot ținutul se curățase de oamenii săraci, care înainte locuiau acolo 88

în mare număr"¹⁷⁸. Un burghez din Toulouse seri» în 1561: „Numita molimă nu se baga niciodată decât în oamenii săraci (...) în mila sa, Dumnezeu se mulțumește cu atât (...) Bogații se pun la adăpost"¹⁷⁹. J. P. Sartre are dreptate să spună: „Ciuma nu acționează decât ca o exacerbare a raporturilor de clasă; lovește mizeria, îi cruța pe cei bogați", în Savoia, de îndată ce molima se stinge, înainte de a se reîntoarce în casele lor dezinfectate cu grijă, bogătașii așază în ele pentru câteva săptămîni o sărahtoacă, „*l'essayuse*" („încercătoarea"), însărcinată să verifice, cu riscul propriei vieți, că primejdia s-a îndepărtat"¹⁸⁰.

Ciuma înmulțește și ceea ce noi am numi cazurile de părăsire a postului: magistrați municipali, ofițeri, prelați care își uită îndatoririle; în Franța, emigrează Parlamente întregi (Grenoble, 1467, 1589, 1596; Bordeaux 1471, 1585; Besancon, 1519; Rennes, 1563, 1564). în chipul cel mai firesc, în 1580, cardinalul de Armagnac părăsește orașul său, Avignon, atins de boală, plecînd la Bedarrides și apoi la Sorgues; el nu se va întoarce decât după zece Juni de absență, cînd orice pericol dispăruse. „El poale să zică, notează un burghez din Avignon în *Jurnalul* său, tocmai pe dos de ce zic scripturile, *Ego suni pastor et non cognovi oves meas*"¹⁸¹. în cazul acesta, să nu-l condamnăm retrospectiv pe Montaigne, primar la Bordeaux, care în timpul epidemiei din 1585 nu revine la post, sau pe acel bogătaș din Avignon, de origine italiană, Francois Dragonet de Fogasses, care, în învoielile cu țărani, a prevăzut cazul în care ar fi obligat, părăsind orașul (ceea ce va și face în 1588, în cursul unei noi epidemii), să tragă la arendașii lui: „La întîm-plare de molima, să vrea Dumnezeu să nu fie așa, ei (arendășii) îmi vor da cu învoială o încăpere din casă (...) și să pot să-mi adăpostesc caii în grajd și îmi vor da un pat pentru mine"¹⁸². La Londra, cînd ciuma se declară acolo în 1664, Curtea părăsește orașul și se duce la Oxford, cei mai bogați se grăbesc să facă la fel, cu familiile, cu servitorii și cu bagajele strînse în mare grabă. în capi-9 tală nu mai sînt procese, „oamenii legii erau cu

toții la țara", 10 000 de case erau părăsite, unele cu ușile și ferestrele astupate cu scânduri de brad bătute în cuie, casele condamnate erau însemnate cu o cruce desenată cu cretă roșie¹⁸³. Nu se poate sublinia îndeajuns în ce măsură relatarea pe care o face Daniel Defoe retrospectiv (1720) despre aceasta ultimă molimă la Londra este conformă schemei obișnuite, repetată de mii de ori, cu aceleași monotone gesturi (morții aruncați „cei mai mulți ca și când ar fi fost bălegar într-o căruță”)¹⁸⁴, cu aceleași precauții, cu aceleași disperări, cu aceleași discriminări sociale¹⁸⁵.

În zilele noastre nici o boală, oricare ar fi ravagiile efective, nu implică asemenea demente și drame colective.

Sa mergem și la Florența în tovărășia unui memorialist fidel, care scapă de ciuma din 1637, într-adevăr marea aventură a vieții sale. Citindu-l, regăsim casele baricadate, interdicția de a ieși în stradă, pe care circulă numai serviciul de aprovizionare, pe care trece câte un preot și, cel mai des, străjerul nemilos, sau, cu titlu de excepție, carosa vreunui privilegiat căruia i s-a îngăduit să scape o clipă de închisoarea din propria casă. Florența a murit: nu se mai fac afaceri, nu se mai țin slujbele religioase. În afară de o liturghie, în-țîmplătoare, pe care preotul o oficiază la colțul străzii și pe care cei închiși în case o urmăresc în ascuns de la ferestre¹⁸⁶.

Le Capucin charitable al părintelui Maurice de Tolon¹⁸⁷ enumera, în legătură cu ciuma de la Genova din 1656, măsurile de prevedere ce trebuie luate în acest caz; să nu vorbești cu nici o persoană suspectă din oraș atunci când vîntul bate dinspre ea către tine; să arzi mirodenii pentru dezinfectare; să speli cu leșie sau, mai bine, să arzi lucrurile de îmbrăcăminte și rufăria suspectilor; mai ales să te rogi; în sfîrșit, să întărești paza. Dincolo de aceste observații să ne închipuim Genova, oraș extrem de avut, supus jafului clandestin, căci bogatele lui palate sînt părăsite. Cadavrele, între timp, se adună grămadă pe străzi; nu există alt mijloc de a scăpa orașul de hoituri decît 90

încărcarea lor în bărci, cărora li se dă drumul pe mare, chit că sînt incendiate în larg. Mi-e oare îngăduit să fac mărturisirea că, specializat în istoria secolului al XVII-lea, m-a uimit mai demult, și mă uimește încă, spectacolul orașelor cuprinse de ciuma din secolul următor și bilanțurile lor sinistre? Neîndoiește, de la un secol la altul, s-a produs o înrăutățire. Între 1622 și 1628, ciuma e prezentă la Amsterdam în fiecare an (bilanț: 35 000 morți). Ea apare la Paris în 1612, 1619; 1631, 1638; 1662, 1668 (ultima)¹⁸⁸; e de observat că, la Paris, începînd din 1612, „bolnavii erau ridicați de acasă cu forța și transferați la Hopital Saint Louis și la bolnița faubourgului Saint Marcel”¹⁸⁹. Ea este la Londra în cinci rînduri, din 1593 pînă în 1664 —1665 și ar fi făcut în total, ni se spune, 156 463 de victime.

Situația se ameliorează odată cu secolul al XVIII-lea. Cu toate acestea, ciuma din 1720 de la Toulon și Marsilia a fost de o extremă virulență. După aprecierea făcută de un istoric, jumătate din populația marsilieză ar fi pierit¹⁹⁰. Străzile erau pline „de cadavre pe jumătate putrezite și mîncate de cîini”¹⁹¹.

Istoria ciclică a bolilor

Bolile apar, se afirmă sau se atenuează rînd pe rînd, cîteodată dispar. Este cazul leprei, pe care măsurile draconice de izolare au învins-o probabil, pe continentul nostru, *mei* din secolele al XIV-lea și al XV-lea (dar astăzi, în mod destul de straniu, leproșii în libertate nu provoacă niciodată contaminarea); este cazul holerei, care dispare din Europa în secolul al XIX-lea; al variolei care, la scară mondială, pare definitiv stinsă de cîteva ani; a tuberculozei și sifilisului, blocate sub ochii noștri de către miracolul antibioticelor, fără a putea totuși să le judecăm viitorul, deoarece, se spune, sifilisul ar reappare astăzi cu oarecare virulență; este și cazul ciumei care, după o lungă întrerupere, din ⁹¹ secolul al VIII-lea pînă în cel de-al XIV-lea, se

dezlănțuie brutal odată cu „ciuma neagră”, inaugurând un nou ciclu al ciumei, care se va stinge abia în secolul al XVIII-lea¹⁹².

Aceste virulențe și aceste răstimpuri de calm, în alternanță, nu provin oare, în realitate, din faptul că timp îndelung omenirea a trăit baricadată, dispersată, ca pe mai multe planete, așa încât, de la una la alta, schimburile de germeni contagioși au adus cu ele surprizele catastrofale, în măsura în care fiecare dintre ele avea, față de agenții patogeni, obișnuințele sale, rezistențele sau slăbiciunile sale specifice? Este ceea ce demonstrează cu o uimitoare limpezime recenta carte a lui William H. Mac Neil¹⁹³. De când omul s-a eliberat de animalitatea sa primă, de când domina celelalte vietăți, el practică față de acestea un *macro parazitism* ele prădător. Dar, în același timp, atacat, hărțuit de organisme infinit de mici, microbi, bacili și viruși, omul este el însuși prada unui *microparazitism*. Reprezintă această luptă gigantică, în profunzime, istoria esențială a oamenilor? Ea se poartă prin intermediul unor lanțuri vii: elementul patogen care poate în anumite condiții subzista prin el însuși, trece în general de la un organism viu la un altul. Omul, ținta, dar nu ținta unică, a acestui bombardament continuu, se adaptează, secretă anticorpi, ajunge la un echilibru suportabil cu acești străini care se instalează în el. Dar această adaptare salvatoare cere mult timp. De îndată ce germele patogen iese din „nișa biologică” și atinge o populație nevătămată pînă atunci, deci fără apărare, se produce explozia, catastrofa marilor epidemii. Mac Neil crede, și s-ar putea ca el să aibă dreptate, că pandemia din 1346, „Ciuma Neagră”, care doboară la pămînt Europa întreagă, sau aproape, este urmarea expansiunii mongole care a reînsuflețit drumul mătășii și a ușurat mișcarea elementelor patogene de-a lungul continentului asiatic. Tot astfel, atunci cînd europenii, la sfîrșitul secolului al XV-lea, creează o unitate a comunicațiilor de-a lungul lumii, America precolumbiană este la rîn-dul său asasinată de boli necunoscute ei, venite din Europa; ea îi înapoiază acesteia un sifilis, cel pu-

tin transformat, care lovește Europa; el atinge China într-un timp record, din primii ani ai secolului al XVI-lea, în timp ce porumbul și pătata dulce, și ei „americani”, nu ajung acolo decât odată cu ultimii ani ai aceluiași secol¹⁹⁴. Mai aproape de zilele noastre, în 1832, aceeași dramă biologică se repeta la sosirea în Europa a holerei provenită din India.

Dar în această creștere și descreștere a bolilor, omul și vulnerabilitatea lui, mai mare sau mai puțin mare, imunitatea sa câștigată, mai mare sau mai puțin mare, nu sînt singurele elemente în cauză. Medici istorici nu ezita să afirme, și eu cred că ei au deplină dreptate, că figcaie-jageot, patogen are propria sa istorie, paralelă cu cea a victimelor sale, și că evoluția, bolilor depinde într-o mare măsură de schimbările, cîteodată de mutațiile agenților înșiși. De unde alternanțe, sosiri și plecări complicate, surprize, cîteodată epidemii explozive, cîteodată adormiri prelungite și chiar definitive. Dintre aceste mutații microbiene sau virale, putem cita exemplul, bine cunoscut astăzi, al gripei.

Cuvîntul *gripă*, în sensul de boala care apucă, înhață, nu datează probabil decât din primăvara anului 1743¹⁹⁵. Dar s-a identificat sau s-a crezut că s-a identificat gripa în Europa încă în secolul al XII-lea. Ea face parte dintre bolile care, necunoscute în America, vor decima pe indieni. Atunci cînd, în 1588, ea culcă la pămînt (dar nu seceră) întreaga populație a Veneției și ajunge să golească sala Marelui Consiliu — ceea ce nu se întîmpla niciodată pe vreme de ciumă — valul nu se oprește aici, el atinge în continuare Milanul, Franța, Ca-talonia și apoi America¹⁹⁶. Gripa era de pe atunci epidemia volantă, care devine cu ușurință universală, cum a rămas și astăzi. Voltaire scrie la 10 ianuarie 1768: „Facînd ocolul lumii, gripa a trecut prin Siberia noastră (la Ferney, unde locuiește, m apropiere de Geneva) și a pus un pic mîna și pe trupul meu bătrîn și pipernicit”. Dar cîte simptome diferite nu se ascund sub numele de gripă. Ca să nu vorbim decât despre marile epidemii, gripa spaniolă din 1918, mai ucigătoare decât primul război

mondial, nu seamănă cu gripa numită *asiatică* din 1957. De fapt, există mai multe tulpini distincte de viruși și, dacă vaccinurile rămân astăzi aleatorii, motivul este ca nestatornicul virus al gripei se află într-o mutație perpetuă și rapidă. Vaccinurile, aproape totdeauna, rămân în urma cu o contagiune. Așa încât anumite laboratoare au încercat, pentru a lua un avans, să provoace *in vitro* mutații repetate ale virusului gripei în curs și să reunească într-un singur vaccin mutații care ar avea șansa să corespundă gripelor viitoare! Virusul gripei este, neîndoielnic, deosebit de instabil; dar nu ne putem gândi că o mulțime de agenți patogeni se transformă și ei de-a lungul timpului? Îți felul acesta s-ar explica, poate, avaturile tuberculozei, rînd pe rînd discretă sau virulentă. Sau atenuarea holerei originară din Bengal, pe care holera originară din Celebes pare astăzi gata s-o înlocuiască. Sau apariția unor boli noi și relativ efemere, cum a fost în secolul al XVI-lea „*la suette anglaise*”.

1400—1800: un „vechi regim” biologic de lungă durată

Astfel, viața oamenilor își continuă lupta fără de sfîrșit, pe două fronturi cel puțin. Împotriva sărăciei și a insuficienței de alimente — acesta este „macroparazitismul” sau — și împotriva bolii în sidioase și multiple care o hăituiește. În aceste două planuri, omul „vechiului regim” se află, în mod constant, într-o situație precară. Înainte de secolul al XIX-lea, oriunde s-ar afla, el nu poate conta decît pe o scurtă speranță de viață, cu un supliment de cîtiva ani pentru bogătași. „în ciuda bolilor care le vin din mîncarea prea îmbelșugată, din lipsa de activitate și viciu, ei trăiesc, spune un călător englez, gîndindu-se la Europa (1793), cu zece ani mai mult decît oamenii din clasele de jos, fiindcă aceștia sînt înainte de vreme istoviți de muncă, de oboseală și fiindcă sărăcia îi împiedică să-și facă rost de cele trebuincioase gurii”⁹⁷.

Aceasta demografie apartine a bogaților, record mediocru, se pierde la scara realităților medii. În Beauvaisis, în secolul al XVII-lea, 25 până la 33% din noii născuți mureau în următoarele 12 luni; numai 50% atingeau vârsta de douăzeci de ani¹⁹⁸. O viață precară și scurtă: o mie de amănunte ne vorbesc despre aceasta de-a lungul acestor îndepărtați ani. „Nimeni nu se va mira văzîndu-l pe tînărul Dauphin Carol (viitorul Carol al V-lea), conducînd Franța la 17 ani, în 1365, și dispărînd în 1380, la 42 de ani, cu reputația unui bătrîn înțelept”¹⁹⁹. Anne de Montmorency, conetabilul care moare pe cal în bătălia de la Porte Saint-Denis (1567) la 74 de ani, reprezintă o excepție. La 55 de ani, Carol Quintul, atunci cînd abdică la Gînd, este un moșneag (1555). Filip al II-lea, fiul său, care se stinge la 71 de ani (1598), dăduse contemporanilor, timp de douăzeci de ani, la fiecare alarmă provocată de sănătatea sa șovăitoare, cele mai mari speranțe sau cele mai vii temeri. În sfîrșit, nici una dintre familiile regale nu scapă de mortalitatea îngrozitoare a epocii. Un „ghid” al Parisului din 1772²⁰⁰ enumera numele prinților și prințeselor ale căror rămășițe odihnesc, începînd din 1662, la mînăstirea Val-de-Grâce, întemeiată de Ana de Austria, în majoritate copii, de cîteva zile, de cîteva luni, de cîteva ani. Pentru săraci, trebuie să închipuim o soartă și mai neînduplecată, în 1754 un autor „englez” observă: „Departă de a fi înstăriți, țărani din Franța n-au nici măcar de mîncare cit le trebuie, sînt un soi de oameni care încep să se vlăguiască înainte de patruzeci de ani din lipsa unei compensări proporțională cu truda lor: omul suferă comparîndu-i cu alți oameni și mai ales cu țărani noștri englezi. Felul cum arată plugarii francezi vestește vlăguirea trupului”²⁰¹.

Și ce s-ar putea spune despre europenii care trăiesc în afara continentului, cărora le repugnă să »se robească obiceiurilor țărilor unde sînt nou veniți și care se încapățînează să urmeze și acolo fanteziile și pasiunile lor (...) de unde urmează că 5 adesea acolo își găsesc mormăitul”²⁰². Această re-

flecție a spaniolului Coreal, în legătură cu Porto Belo, întâlnește pe cele ale francezului Chardin sau ale germanului Niebuhr care, vorbind despre marea mortalitate a englezilor în Indii, o atribuie înainte de orice greșelilor lor, consumului excesiv de carne, „vinurilor tari de Portugalia” pe care le beau la ceasurile cele mai fierbinți ale zilei, veșmintelor lor prea strimte, făcute pentru Europa, pe care el le opune veșmîntului indigen „larg și liber”²⁰³. Dar dacă Bombayul este „cimitirul englezilor”, climatul orașului are și el o parte de vină: el este atât de ucigător încît un proverb spune: „doi musoni la Bombay termină un om”²⁰⁴. La Goa, oraș al plăcerilor, unde portughezii trăiesc splendid, la Batavia, un alt oraș de plăceri pentru europeni, reversul acestor existențe galante și costisitoare este o spăimîntătoare mortalitate²⁰⁵. Aspra Americă colonială nu este mai blîndă. Tatăl lui George Washington, Augustin, moare la 49 de ani, prilej pentru ca un istoric să comenteze: „Dar el murea prea devreme. Pentru a reuși în Virginia era nevoie să supraviețuiești rivalilor, vecinilor și nevestelor proprii”²⁰⁶.

Aceeași regula pentru ne-europeni: la sfîrșitul secolului al XVII-lea, un călător notează, în legătură cu siamezii: „în ciuda cumpătărilor care domnesc printre siamezi... nu-i vedem să trăiască mai mult” decît în Europa²⁰⁷. Despre turci, un francez scrie în 1766: „Cu toate că doctorii și chirurghii turcilor n-au cunoștințe din cele care Facultățile de medicină și chirurgie susțin că le-au adunat de un veac încoace, ei îmbătrînesc la fel ca noi, atunci cînd pot scăpa de groaznicul prăpăd al ciumei care pustiește această împărăție în fiecare an.. Z”²⁰⁸. Osman Aga, tîlmaciul turc (el a învățat limba germană în cursul unui lung prizonierat, 1688—1699), care ne povestește viața sa în lumea creștină într-un fel atît de viu, cîteodată picaresc, se însoară de două ori: din prima căsătorie are trei fete și Joi băieți, numai doi dintre copii supraviețuiesc; în cea de a doua — trei copii, doi supraviețuiesc²⁰⁹.

Acesta este ansamblul faptelor — în mare, 6
 Egalitate între moarte și viață, o foarte înaltă mor-
 talitate~7nî*ântîlă, perioade de foamete, o subali-
 merftăTe cronică, epidemii puternice — -care.con-
 stTtuie „vechiul regim” biologic despre care. vor-, i
 „beam. Abia dacă își slăbește constrîngerile la ora
 marilor avînturi ale secolului al XVIII-lea și, bi-i.
 neînțeles, în moduri felurite, în funcție de loc. Doar o
 anume Europă, nici măcar toată Europa ,!
 occidentală, începe să scape de ele.

Tot acest progres este lent. în legătură cu el, ca
 istorici, riscăm să grăbim pasul mai mult decît
 trebuie. Recrudescențe ale mortalității marchează
 încă întreg secolul al XVIII-lea,- chiar în Franța
 (am mai amintit acest lucru); ele apar în cifrele
 medii decenale la Bremen (moartea e cîștigătoare
 fără întrerupere între 1709 și 1759); la Königs-
 berg, în Prusia, între 1782 și 1802, decesele sînt în
 medie de 32‰, dar ating 46,5% în 1772, 45‰ în
 1776²¹⁰. Să ne gîndim la repetatele perioade de doliu
 ale familiei lui Johann Sebastian Bach... J. P.
 Siissmilch, fondatorul statisticii sociale, spune în 1765:
 „în Germania (...) țăranul și săracul mor fără sa fi
 luat în viața lor nici un fel de leacuri. La doctor nu
 se gîndește nimeni, pe de o parte fiindcă e prea
 departe (...) pe de o parte fiindcă e prea scump. .
 „²¹¹. Același dangăt de clopot, și în aceeași epocă, în
 Bourgogne: „Chirurgii stau la oraș și nu ies din el pe
 degeaba”; la Cassey-les-Vitteaux, vizita doctorului
 și medicamentele costă 40 de livre „astăzi nenorociții
 de locuitori preferă să moară, decît să cheme doctorul
 să-i ajute”²¹².

în afară de toate acesrea, femeile sînt teribil de
 expuse din pricina repetatelor nașteri. în ciuda
 acestui fapt și cu toate ca se nasc mai mulți băieți
 decît fete (astăzi încă raportul este de 102 la 100), din
 toate cifrele pe care le avem, începînd cu secolul al
 XVI-lea, rezultă că femeile depășesc numărul
 bărbaților, în orașe și chiar la țară (în afara unor
 excepții printre care, la un moment dat, Veneția și,
 mai tîrziu, Sankt Petersburgul). Satele din Castilia,
 unde s-au făcut anchete în 1575 și 1576, 97 posedă
 toate un lot excedentar de văduve²¹³.

Dacă ar trebui să rezumăm caracterele majore le acestui „regim vechi”, lucrul cel mai important r fi, neîndoielnic, să menționăm gosibilițățile lui SiLJcsLxgyeoi pe șEB>eⁿ, „scucî». iQX«aut de puterlice, dacă nu tot atît de repezi, ca loviturile neîșteptate care se abat asupra celor vii. Pe termen ung, compensațiile se realizează pe nesimțite, dar iu pînă la urmă ultimul cuvînt. Niciodată reflu-xul nu ia cu el, în întregime^ ceea ce a adus marea precadentă. Această creștere pe termen lung, dificila și minunata, este triumtul numărului de care au depins, desigur, atîtea lucruri.

CEI NUMEROȘI ÎMPOTRIVA CELOR SLABI

„V

NunjaniLu\$£3£î&. ^^

rei jnașe.. vii greutatea ei specifica, ștabUi^ QflSft
cuacgail8.j .Jiiyelul....ei de cultura și de eficacitate,
ritmurile sale biologice (și chiar economice) de creș-
tere, chiar destinul său patologic: populațiile dense
ale Chinei, Indiei, Europei sînt enorme rezervoare
de boli, treze sau adormite, gata să se răspîn-
dească.

. Dar numărul apasă și asupra raporturilor dintre
masele vii, raporturi care schițează nu numai is-
toria pașnică a oamenilor — schimburile, trocu-
rile, comerțul — ci și interminabila lor istorie bă-
tăioasă. Poate o carte închinată vieții materiale sa
nu ia în seamă și aceste spectacole? Războiul este
o activitate multiformă, mereu prezentă, chiar în
: planul zero al istoriei. Dar numărul îi schițează
dinainte aliniamentele, liniile de forță, repetările,
tipologiile evidente. în luptă ca și în viața de toate
zilele, șansele nu sînt egale pentru toți. Fajădepo-
sibilitați, față de șansele normale ale rmomentului,
i\jjmămpc]^gîzi£5^uj:jle"^aproape, fără greș, în
s,tamniiji. supmi^Jjnjjcdeiari și privilegiați.

Tara îndoiaTaTrn acest domeniu ca și în altele,
el nu e singurul element care intră în joc. Tehnica,
în timp ele război ca și în timp de pace, atîrnă și
ea mult. Dar tehnica, chiar dacă nu privilegiază în
mod egal "frorre" grupurile dense, este totuși, întot-
deauna, o fiică, atjjumărului. Pentru un om din se-
colul al XX-lea aceste afirmații reprezintă evi-
dențe. Pentru el, numărul înseamnă civilizație, pu-
tere, viitor. Dar. stăteau lucrurile la fel în trecut?
Ne vin în minte numeroase exemple care sugerează
imediat contradicția. Oricît de paradoxal ar părea
lucrul acesta, și el îi părea așa lui Fustei de Cou-
langes²¹⁴ cercetînd dublul destin al Romei și al
Germaniei în ajunul invaziilor barbare, cel mai
frust, cel mai puțin numeros cîștigă cîteodată, sau
pare \$5 *âștîge*, cum o va demonstra Hans Del-
bruck²¹⁵, călcîlînd numărul mic, ridicul în sine, al
99 barbarilor învingători ai Romei.

împotriva barbarilor

Atunci cînd civilizațiile pierd sau par să piardă, învingătorul este totdeauna un „barbar”. Acesta este un fel de a vorbi. Pentru un grec, barbar este oricine nu este grec; pentru chinez, oricine nu este chinez; și aceasta, „a fost marea scuză a colonizării europene”, ieri: sa aducă „civilizația”. „barbarii” și primitivilor. Bineînțeles, civilizații sînt cei ce au creat barbarului o reputație pe care n-o merită, în cel mai bun caz, decît pe jumătate. Nimeni nu ne va obliga însă să ne întoarcem înapoi și să luăm de bună, punct cu punct, pledoaria istoricului Reșid Saffet Atabinen în favoarea lui Attila²¹⁶. Dar ceea ce trebuie să revizuim, fără urmă de îndoială, este mitul despre forța barbarului. De fiecare dată cînd barbarul învinge, lucrul acesta se întîmplă fiindcă el devenise înainte de aceasta mai mult decît pe jumătate civilizat. În toate cazurile, el făcuse o îndelungată anticameră și, înainte de a intra în casă, bătuse la ușă nu o dată, ci de zece ori. Și, în orice caz, se freca de multă vreme de civilizația vecinului, chiar dacă nu ajunsese să se șlefuiască.

O dovedește cazul clasic al barbarilor germanici față cu Imperiul Roman, în secolul al V-lea, dar și istoria arabilor, turcilor, mongolilor, manciurienilor, tătarilor, repetări monotone. Turcii și turcomanii au fost, prin excelență, cărăuși, conducători de caravane pe drumurile ducînd din Asia centrală spre Caspica și spre Iran. Ei au frecventat civilizațiile învecinate și s-au pierdut adesea în mijlocul lor. Mongolii lui Gengis-Han și Kubilai, abia ieșiți (cu bunăvoință spus) din șamanismul lor, nu dau impresia unor barbari fruști, și iată-i foarte curînd prinși, către est de civilizația chineză, către vest de mirajul Islamului, sfîrtecați, smulși propriului lor destin.

Manciurienii care cuceresc Beijingul, în 1644, și apoi restul Chinei, sînt un popor amestecat. Elementele mongole sînt numeroase printre ei, dar „foarte de timpuriu țărani chinezi înaintaseră spre Manciuria, dincolo de zidul chinezesc. Barbari dacă vreți, dar sinizați dinainte, împinși la cucerire de 10

tulburările economice și sociale din imensa Chină, telecomandați de aceste tulburări.

Dar, mai presus de orice, barbarul nu învinge decât pe termen scurt. Foarte repede, el este înghițit de civilizația pe care a subjugat-o. Germanicii au „barbarizat” Imperiul, apoi s-au înecat în țările vinului²¹⁷; turcii au devenit, începând cu secolul al XH-lea, port-stindardul Islamului; mongolii și apoi manciurienii s-au pierdut în masa chi-neză.VXJșă casei cucerite se închide din nou, prin-zînd înăuntru pe barbar^

Dispariția marilor nomazi înainte de secolul al XVII-lea

Mai trebuie să observăm ca „barbarii” cu adevărat periculoși pentru civilizații aparțin aproape unei singure specii de oameni: nomazii deserturilor și stepelor din inima Lumii Vechi, și numai Lumea Veche a cunoscut această omenire neobișnuită. De la Atlantic și pînă la marile de margine ale Pacificului, lanțul acestor ținuturi aride și dezmoștenite reprezintă un nesfârșit cordon de pulbere. La cea mai mică scînteie» el se aprinde și arde pe toată lungimea. Undeva printre acești călăreți și crescători de cămile, aspri cu ei înșiși și cu alții, se iscă o îmbulzeală, peste ei năvălește o secetă sau o creștere demografică care îi gonește de pe pășunile lor și atunci ei năvălesc pe ale vecinilor. De-a lungul anilor, această mișcare se repercutează pe mii de kilometri.

Într-o epocă în care totul stă sub semnul mișcărilor încete, ei sînt mișcarea repede, surpriza în-săși. Pe hotarul Poloniei, alarma pe care o dezlăn-țuie cu regularitate, chiar și în secolul al XVII-lea, orice amenințare a cavaleriei tătărești, determină imediat o mobilizare de masă. Trebuie înarmate cetățile, umplute magaziile, trebuie aprovizionate, dacă^ mai rămîne vreme, tunurile, mobilizați călăre-ții, întinse stavile dintr-un loc în altul. Dacă in-cursiunea izbutește, ca de atîtea ori — ca cele ce¹ străbat prin munții și prin multiplele spații neapă-

rate ale Transilvaniei, — ea se abate asupra sate-
lor și orașelor ca un flagel cu care nu se compară
nici măcar turcul. Acesta, cel puțin, are obiceiul
să-și retragă trupele în pragul iernii, după Sfântul
Dumitru, Tătarii rămân pe loc, ierneză împreună
cu familiile, rod țara pînă la rădăcina²¹⁸.

Și încă aceste spectacole, a căror atmosferă de
spaimă ne este retransmisă de gazetele occidentale
de epocă, nu sînt nimic pe lîngă marile cuceriri no-
made care au învins în China și în Indii. Europa
a avut avantajul să scape de ele, cu toate episoa-
dele rămase în amintirea ei (hunii, avarii, ungurii,
mongolii): ea a fost apărata de stavila popoarelor
din răsărit: nenorocirile acestora au ocrotit liniștea
ei.

Forța nomazilor decurge și din lipsa de atenție,
din slăbiciunea relativă a oamenilor care stăpînesc
porțile de acces ale civilizațiilor. China de nord,
slab populată înaintea secolului al XVIII-Jea, este
un gol prin care pătrunde cine vrea. în India, Pend-
jabul este cucerit foarte de timpuriu de către mu-
sulmani, din secolul al X-Jea, și de atunci poarta
nu se mai închide față de Iran și de pasul Kaiber.
în Europa de răsărit și de sud-est, tăria stăvilare-
lor este schimbătoare de-a lungul secolelor. Printre
vigilențe adormite, printre slăbiciuni și neatenții, se
agită universul nomazilor; o lege de fizică îi
poartă cînd spre apus, cînd spre răsărit, după cum
viața lor explozivă găsește o cale mai lesnicioasă
de admisie spre Europa, Islam, India sau China.
Cartea clasică a lui Eduard Fueter²¹⁹ semnalează,
în 1491, o zonă ciclonică, un enorm vârtej absor-
bant deasupra Italiei fărâmițată, a prinților și re-
publicilor urbane: întreaga Europă este atrasă de
această minimă barometrică, născătoare de fur-
turi. Tot așa, popoarele stepei sînt tîrîte de suflul
uraganelor care le poartă cu furie spre est sau spre
vest, de-a lunj*uj_jînijor de minimă^ rezistență.

Astfel, China dinastiei Mîng izgonise, în 1368, pe
mongoli și arsese marele lor centru din Kara-korum, în
deșertul Gobi²²⁰. Dar această victorie este urmată de o
lungă inerție, care determină puternica întoarcere a
nomazilor spre est, vidul creat 102

de înaintarea primelor lor valuri avînd tendința să atragă spre el altele, noi, într-o mișcare care se repercutează din ce în ce mai departe spre vest, la un interval de unul, doi, zece, douăzeci de ani. Nogaii trec Volga de la vest spre est, prin 1400, și acest lucru reprezintă în Europa începutul unei încete răsturnări: popoarele care se scurgeau de mai bine de două secole spre vest și spre plătînda Europă, se scurg de atunci, timp de două sau trei secole, spre est, atrase de slăbiciunea îndepărtatei Chine. Harta noastră rezumă această răsturnare, ale cărei episoade decisive sînt cucerirea aberantă a Indiei de nord de către Baber (1526) și cucerirea Beijingului, în 1644, de către manciurieni. încă o dată, uraganul avea să lovească India și China. Drept urmare, către apus, Europa respiră mai în voie. Dacă rușii au luat Kazanul și Astrahanul, în 1551 și 1556, de vină nu sînt numai praful de pușcă și archibuza; a avut loc și o ușurare a presiunilor nomade în sudul Rusiei, ceea ce a înlesnit înaintarea rusească către pămînturile negre de pe Volga, Don și Nistru. În acest joc, vechea Moscovie pierde o parte din țărani ei, care fug de autoritatea strictă a seniorilor, și pe pămînturile părăsite vin la rîndul lor țărani din țările baltice și din Polonia, golurile lăsate de aceștia din urmă fiind acoperite, exact cînd trebuie, de țărani veniți din Brandenburg sau din Scoția. Un fel de ștafetă, de fapt, - așa văd Alexandre și Eugene Kulischer, doi admirabili istorici, această istorie tăcută, această alunecare din Germania pînă în China, cu curențele ei subterane, parcă ascunse pe sub pielea istoriei.

Apoi, cucerirea Chinei de către manciurieni duce la o ordine nouă, prin anii 1680. China de nord, bine gospodărită, apărată, se va repopula la adăpostul unor avanposturi protectoare: Manciuria, de unde au venit învingătorii, apoi Mongolia, Tur-kestanul, Tibetul. Rușii, care cuceriseră fără împotriviri Siberia, se lovesc de rezistența chinezească de-a lungul văii Amurului și sînt siliți să cadă la învoială prin tratatul de la Nercinsk (7 septembrie 1689). Chinezii, de atunci, ajung de la Marele

zid pînă în vecinătatea Caspicei. Înaintea acestor succese, multipla lume a păstorilor a făcut cale întoarsă spre vest, trecînd în sens invers strîmta poartă a Dzungariei, clasică strunga a migrațiilor dintre Mongolia și Turkestan. Numai că, de data aceasta, goana lor întinsă nu va mai găsi poarta deschisă. Ea se va izbi către apus de o Rusie nouă, cea a lui Petru cel Mare, de forturile, de posturile întărite și de orașele Siberiei și ținuturilor de pe Volga inferioară. Toată literatura rusă din secolul următor este plină de povestiri despre luptele acestea repetate.

De fapt, atunci se încheie marele destin al nomazilor. Praful de pușcă a înfrînt iuțele lor, civilizațiile au cîștigat încă înainte de sfîrșitul secolului al XVIII-lea, la Beijing, ca și la Moscova, la Delhi ca și la Teheran (după puternica alarmă afgană). Nomazii, condamnați să rămîină la ei acasă, nu se vor înfățișa drept ceea ce sînt, sărmăne lumi reasezate la locul lor și care vor lua lucrurile așa cum sînt. Este vorba, la urma urmei, de un caz excepțional, un caz de parazitism îndelungat, dar care se încheie iremediabil. Aproape un caz aberant, cu toată rezonanța sa enormă.

Cuceriri de spații

De altfel, regula obișnuită este ca civilizațiile să joace și să cîștige. Ele cîștigă față de „culturi”, ele cîștigă față de popoarele primitive, ele cîștigă și fața de jr2ajiul gol. În acest din urmă caz, cel mai bun pentru ele, ~Trebuie să construiască totul, dar aceasta este marea șansă a europenilor în trei patrii din spațiul american, a rușilor în Siberia, a englezilor în Australia și Noua Zeelandă. Ce șansă ar fi fost pentru albi dacă, în Africa australă, în fața burilor și englezilor, nu ar fi apărut rezistența negrilor!

În Brazilia, de îndată ce apare portughezul, indianul primitiv se ascunde: el cedează locul. *Ban-deiras* pauliști roiesc aproape în vid. În mai puțin de un secol, aventurierii din Sao Paolo, în goană 1C

după sclavi, pietre prețioase și aur, vor parcurge, fără să pună nuna pe el, jumătate din continentul sud-american, de la Rio de Plata la Amazon și la Anzi. Nici o rezistență nu apare în fața lor mai înainte ca iezuiții să fi constituit rezervațiile lor de indieni, pe care *paulistas* le vor jefui fără rușine. Procesul este același în fața francezului sau englezului în America septentrională, în fața spaniolului în Mexicul pustiu de nord, cu rarii și aprigii indieni *chilchimequos*. Împotriva lor, o vânătoare de oameni sistematică continuă încă în secolul al XVII-lea; începând din noiembrie, în fiecare an, sînt hăituiți, „ca niște fiare”. În Argentina și mai ales în Chile, lucrurile vor merge mai greu, căci indianul a împrumutat de la învingător cel puțin calul, iar araucanii vor fi dușmani neînduplecați pînă la începutul secolului al XX-lea²²¹. În realitate, obiceiul dispune că nu sînt oamenii (ei vor fi nimiciți), ci spațiul în consecință, trebuie învinsă distanța. Odată cu secolul al XVI-lea, carele încetează ale pampei argentine și perechile lor de boi, caravanele de călări ale Americii iberice sau căruțele goanei spre vest, în Statele Unite ale secolului al XIX-lea, pe care le vor face celebre *westernurile*, acestea sînt uneltele acestei cuceriri tăcute, care duce de regulă la un front de colonizare, la o zonă de pionierat în care totul capătă un nou avînt. Viața coloniștilor, pe aceste îndepărtate frontiere, reîncepe de la zero: oamenii sînt prea puțin numeroși pentru ca viața socială să li se impună; acolo fiecare e propriul lui stăpîn. Această anarhie atrăgătoare ține o vreme, după care ordinea se înstăpînește. Frontiera, în acest timp, alunecă puțin mai departe, spre interior, ducînd cu ea aceleași gesturi anarhice și provizorii. Aceasta este *moving frontier*, în care romantismul lui F. J. Turner vedea ieri (1921) geneza însăși a Americii și trăsăturile sale originale cele mai puternice²²².

O cucerire a pajiului gol sau aproape gol, reprezintă elementul care a facilitat și marea expansiune rusească, începînd cu secolul al XVI-lea, cînd neguțatori de sare, vînători de animale de blană și cazaci în galopul cailor izbutesc să pună mîna pe

Siberia. Se ivesc și rezistențe active, dar eJe se frîng pe loc. Răsar orașe, fortărețe, stații de poștăi poduri, Jocuri de schimb pentru căruțe, cai si să-

XJ

10. MIGRAȚII EURASIATICE
(SECOLELE XIV—XVIII)

Este evidentă contradicția dintre cele două hărți: Pe harta 1, migrațiile pe uscat se desfășoară dinspre vest spre est, pe harta 2 dinspre est spre vest. Pe harta 1 este notabilă expansiunea maritimă chineză, atât de importantă la începutul secolului al XV-lea și convergența mișcărilor pe uscat în direcția Indiei și Chinei. Pe harta 2, restabilirea ordinii de către manciurieni, în secolului XVII-lea (ocuparea Beijingului, 1644) atrage după sine o vastă expansiune continentală chinezească și oprirea rîșilot. Nomazii șini respinși spre vest și spre Rusia europeană. (După A. și E. Kulischer).

ii .(Tobol.sk

zărește

culturile

îe _poliice -^

unJor,

din i,
datorita
vioien-
în

Avem a face cu o mișcare imensă. Dar această cO-Jonizare se face în interiorul unei populari slave deja fixată, într-o rețea mai mult sau mai puțin strânsă, menită să reziste noilor veniți și, la nevoie, gata să se închidă peste ei. Este neșansa Germaniei că s-a format târziu și că nu și-a început marșul spre est decât după stabilizarea neamurilor slave, legate de pământ, sprijinite pe orașele proprii (săpăturile arheologice recente o demonstrează) mai trainic decât se afirma până mai ieri²²⁵.

Fenomenul se va repeta în legătură cu expansiunea rusească, de data aceasta nu către Siberia aproape goală, ci, în același secol al XVI-lea, spre fluviile meridionale²²⁶, Volga, Don, Nistru, expansiune marcată și de o colonizare țărănească lipsită de constrângere. Între Volga și Marea Neagră, stepa nu e dens ocupată, dar servește de cale popoarelor nomade, nogaii și tătarii din Crimeea. Călăreți de temut, aceștia sînt avangarda Islamu-ı lui și a întinsului Imperiu Otoman care îi susține l și, la nevoie, îi împinge înainte, care i-a și salvat v». de ruși, furnizîndu-le armele de foc ce lipsiseră apărătorilor hanatelor de Kazan și Astrahan²²⁷. Acești dușmani nu sînt deci de disprețuit. Incursiunile îi conduc pe tătari spre ținuturile Transilvaniei, Ungariei, Poloniei, Moscoviei, pe care ei le pusiesc plini de cruzime. În 1572 o incursiune a lor cucerește Moscova. Prizonieri slavi (ruși și polonezi) sînt vînduți, la nesfîrșit, ca sclavi, de către tătari pe piața Istanbulului. Se știe de asemenea că în 1696, Petru cel Mare eșua în tentativa lui de a deschide „o fereastră” spre Marea Neagră și că eșecul nu este reparat decât cu o sută de ani mai târziu de către Ecaterina a II-a. Dar prin aceasta tătarii nu sînt îndepărtați: ei rămîn pe loc pînă la cel de-al doilea război mondial.

Colonizarea țăranilor ruși ar fi de neimaginat, de altfel, fără așezări întărite și „mărci” militare și fără ajutorul acelor „nelegiuiți”, scoși în afara legii, care sînt cazacii. Călăreți, aceștia sînt în stare să riposteze unui adversar de o extremă mobilitate; plutași, ei coboară și urcă fluviile, își poartă bărcile de la un prag de rîu la altul; iată-i în număr

de 800 venind din Tanais (pe Ja 1690) și aruncându-și JuntriJe pe VoJga în urmărirea „tătarilor cal-muci”. ...;■ marinari, bărcile lor supraîncărcate de velatură fac piraterie în Marea Neagră încă de pe la sfârșitul secolului al XVI-lea²²⁹. Rusia moderna nu s-a construit deci, în părțile acestea, pe o *tabida rasa*, tot așa cum nu va înainta fără efort sau surpriză în Caucaz sau Turkestan, în secolul al XIX-lea, încă odată față în față cu Islamul.

Alte exemple ar putea susține explicația noastră, de n-ar fi decît tardiva și efemera colonizare a Africii negre de către puterile europene, în secolul al XIX-lea, sau cucerirea Mexicului și Perului de către spanioli: aceste civilizații fragile, la drept vorbind culturi, s-au prăbușit în fața unui pumn de oameni. Dar astăzi, aceste ținuturi redevin indiene sau africane.

O cultură este o civilizație care nu a atins încă maturitatea, cota sa optimă, și nici nu și-a asigurat creșterea. Așteptînd, și așteptarea poate dura, civilizațiile vecine o exploatează în mii de chipuri și lucrul acesta este firesc chiar dacă nu este drept. Să se gîndească cititorul la comerțul de pe țărmurile golfului Guineii care ne este, începînd din secolul al XVI-lea, atît de familiar. Avem aici exemplul tipic al acestor exploatare economice de care e plină istoria. Pe malurile Oceanului Indian, cafrii din Mozambic susțin că maimuțele „nu vorbesc fiindcă le e frică să nu fie puse să muncească”²²⁹. Dar, în ceea ce îi privește, ei au ghinionul să vorbească, să cumpere stamba, să vîndă pulbere de aur. .. Jocul celor puternici este totdeauna același, foarte simplu. Fenicienii și grecii nu procedau în alt fel în emporiile sau coloniile lor; neguțătorii arabi, pe coasta Zanzibarului din secolul al XI-lea; venețienii și genovezii, la Caffa sau la Tana, în secolul al XIII-lea; sau chinezii în Insulinda, care a fost pentru ei piața pulberii de aur, a mirodeniilor, a piperului, a sclavilor, a lemnului de esență prețioasă și a cuiburilor de rîndunica, încă dinaintea secolului al XIII-lea. În spațiul cronologic al acestei cărți, o droaie de cărăuși, de neguțători, de cămătari, de colportori și inter-

mediari chinezi exploatează aceste piețe „coloniale” și, susțin, eu, tocmai în măsura în care această exploatare a fost atât de amplă și facilă, China a rămas, în ciuda inteligenței și a descoperirilor sale (hîrtia-monedă, de pilda), atât de puțin inventivă, atât de puțin modernă pe plan capitalist. Ea a avut de jucat o partidă prea ușoară...

De la piață la colonie nu e decît un pas; este de ajuns ca exploatatul să încerce o viclenie, să protesteze: cucerirea nu se lasă așteptată. Este dovedit ca culturile, semi-civilizațiile (cuvîntul se potrivește chiar pentru tătarii din Grimeea) nu sînt adversari neglijabili. Le îndepărtezi, ele reapar, ele se încăpățînează să supraviețuiască. Viitorul nu le poate fi răpit pentru totdeauna.

Civilizațiile împotriva civilizațiilor

Cînd civilizațiile se lovesc între ele, atunci se produc drame; lumea contemporană nu a scăpat încă de ele. O anumită civilizație poate să cîștige împotriva unei alte civilizații: este tragedia Indiei, după victoria engleză de la Plassey (1797), început de epocă nouă pentru Anglia și pentru lumea întreagă. Nu pentru că Plassey, mai corect Pallasi, în apropiere de Calcutta de astăzi, ar fi fost o victorie militară de excepție. Fără fanfaronadă, putem spune că Dupleix sau Bussy ar fi făcut lucrurile la fel de bine. Dar Plassey a avut consecințe imense și tocmai prin aceasta se recunosc marile evenimente: ele au o urmare. Tot astfel, ab surdul război al opiului (1840—1842) marchează începutul unui secol de „inegalitate” pentru China, „colonizată” fără a fi colonie, și totuși fiind. În ceea ce privește Islamul, în secolul al XIX-lea, el a luat apa peste tot, prin toate părțile, cu excepția Turciei, și nici a ei. Dar China, India, Islamul (diferitele șale părți) și-au recuperat independența îndată cu decolonizarea în lanț declanșată după

L 945 " ■ - : . . ■ : ■ .
Acest lucru, retrospectiv, în ochii oamenilor" de
istăzi, dă unor tumultuoase procese de recuperare

aspectul de episoade, oricare ar fi durata lor. Eșafodajul acestui tip de relații se construiește mai mult sau mai puțin repede. Dar, într-o bună zi, totul se prăbușește ca un decor de teatru.

Întreg acest destin simplificat, de altitudine de la care privim lucrurile, nu stă cu totul sub semnul numărului, simplu joc de forțe, de diferențe de voltaj sau de greutate brute. Dar de-a lungul secolelor, numărul a avut un cuvânt de spus. Să nu uităm lucrul acesta. Viața materială își afla aici una din explicațiile sale naturale, mai exact una din condiționările și din constantele sale. Dacă pierdem din vedere rolul războiului, un întreg peisaj social, politic, cultural (religios) dispăre dintr-o dată. Și chiar schimburile își pierd sensul, căci ele devin adesea schimburi inegale. Europa este de neînțeles fără sclavii săi și fără economiile supuse ei. Sau China, dacă nu evocăm culturile sălbatice care o contrazic și, în depărtare, ținuturile care trăiesc subjugate în orbita ei. Toate acestea au importanța în balanța vieții materiale.

În concluzie, să spunem că ne-am servit de număr pentru a face o primă expunere sumară cu privire la destinul diferențiat al lumii, între secolele al XV-lea și al XVIII-lea. Oamenii sînt împărțiți în mase mari care, în fața vieții lor de toate zilele, sînt tot atît de inegal înarmate ca și diferitele grupe din interiorul unei societăți date. Iată deci prezentate, la dimensiunile globului, personajele colective pe care le vom întîlni de-a lungul paginilor ce urmează. Pe care le vom reîntîlni și mai limpede în volumul al doilea, închinat aristocrației vieții economice și capitalismului care, neîndoielnic mai violent decît viața materială, împart lumea în regiuni dezvoltate și regiuni întîr-ziate, după un clasament pe care realitățile dramatice ale lumii contemporane ni l-au făcut familiar.

CaP'to/u/ ;/

PÎINEA

™ TOATE ZILELE

nte secolele

Dar
XV-Iea*
mografic

Hr_ana J_uj *isst''*

îpre
des;

Wcorr-

gnu (h
ii b

Şi h
manîncă
fabrici

5arne de a
luai

de secole, în evul mediu, ea a cunoscut mese încărcate vîrf de carne și consumuri la limita posibilului, demne de Argentina secolului al XIA-Jea. Și aceasta pentru ca ea a rămas multa vreme, în afara țărmurilor ei mediteraneene, un ținut pe jumătate nelocuit, cu vaste întinderi de circulație pentru animale și pentru că, mai apoi, agricultura ei a lăsat largi posibilități creșterii vitelor. Dar acest privilegiu descrește după secolul al XVII-lea, ca și cum regula generală a necesităților vegetale își ia revanșa odată cu înmulțirea oamenilor în Europa, cel puțin pînă la mijlocul secolului al XIX-lea⁷; atunci, și *numai atunci*, o creștere științifică a vitelor, intrările masive de carne sărată, apoi congelată, din America, o eliberează de acest post prelungit.

De altfel, credincios acestui vechi privilegiu, în-' totdeauna dezirabil, europeanul l-a pretins de regulă în ținuturile de peste mări, de la primele contacte cu ele: stăpînii se hrănesc acolo cu carne. Ei se îndoapă cu'ea 7ârâ"reținere In Lumea Nouă, pe care tocmai au invadat-o turmele Lumii Vechi; în Extremul Orient, pofta lor de carnivori trezește oprobiul și mirarea: „Trebuie să fii un foarte mare domn în Sumatra, spune un calator din secolul al XVII-Jea, ca să poți avea o găină fiartă sau friptă și care trebuie să-ți ajungă pe toată ziua. Aseme nea, ei spun că două mii de creștini (trebuie să înțelegem occidentali) în insula lor ar fi secătuit-oT de vite și de păsări"⁸.

Aceste opțiuni alimentare și dezbaterea pe care o implică ele sînt rezultatul unor procese foarte îndelungate. Maurizio merge pînă acolo incit scrie: „în istoria alimentației, o mie de ani nu aduc nici o schimbare"⁹. De fapt, două vechi revoluții marchează, telecomandînd, în liniile lui mari, destinul ilimentar al oamenilor. La sfîrșitul paleoliticului, icești „omnivori" trec la vînătoarea marilor animale, se naște „marele carnivorism", a! cărui gust u mai dispăre, „această nevoie de carne, de sînge, ceasta «foame de azot» sau, dacă preferați, de roteine animale"¹⁰.

A doua revoluție, odată cu cel de-al șaptelea sau al șaselea mileniu dinaintea erei noastre, este revoluția agriculturii neolitice; ea deschide calea întronării cerealelor cultivate. Ogoarele se vor întinde în detrimentul terenurilor de vânătoare și al creșterii extensive a animalelor. Trec secole și iată oamenii, din ce în ce mai numeroși, împinși către alimentele vegetale, crude, gătitе, adesea insipide, totdeauna monotone, fie că sînt, fie că nu sînt fermentate: terciuri, zemuri sau pîini. Doua omeniri Țe opun de atunci de-a lungul istoriei...; rarii mîncat(r^r^grae^MsmMM3liLmîncgtpri de pîine, <le terciuri, de rădăcini^ de tuberculi copti, în China, în~nufeiîuT"al doilea, „administratorii marilor provincii sînt denumiți... mîncători de carne"¹¹. în Grecia antică se spunea: „Mîncătorilor de mămăligă de orz nu le arde de război"¹². După secole și secole (1776), un englez afirmă: „Mai mult curaj găsești la oamenii care se hrănesc cu carne decît la cei ce se mulțumesc cu bucate mai ușoare"¹³.

Acestea fiind zise, din secolul al XV-lea pîna în cel de-al XVIII-lea, atenția noastră se va îndrepta în primul rînd spre alimentele majoritare, deci spre cele furnizate de agricultură, cea mai veche dintre toate industriile. Dar, de fiecare data, agricultura a mizat, a trebuit să mizeze, încă de la origine, pe o anumită plantă dominantă, apoi sa se structureze în funcție de aceasta veche alegere prioritară, de care mai apoi depinde totul, sau aproape totul. Trei dintre ele au cunoscut un destin strălucit: grîul^orezul, porumbul: ele continuă să-și dispute pămînturile arabile ale lumii de azi. Acestea sînt „plantele de civilizație"¹⁴, care au organizat viața materială și cîteodată pe cea psihică a oamenilor, foarte în profunzime, pîna la a deveni structuri aproape ireversibile. Istoria lor, «determinismul de civilizație"¹⁵ pe care ele îl fac să acționeze asupra Țărănimii și asupra vieții gene-i'ale a oamenilor, este obiectul esențial al acestui capitol. Trecînd de la una la alta din aceste cereale, vom face ocolul lumii.

GRIUL

ii
i

⁷⁷
gr.

n
din

I

gru
l

nave americane descarcă grâu și făină la Marsilia²³, în secolul al XIX-lea, griul va triumfa în Argentina, în Africa australă, în Australia, în „preeriile” din Canada și din *Middle-West*, aiirjrxuxid-BXfitjuiti
Jui,,xxpan_siunea™Ettriip.ei.

Griul și cerealele'secundare

Sa revenim însă la Europa. De la prima prisire, grâul apare aici drept ceea ce și este, un personaj complex. Ar fi mai bine sa spunem grâurile, *los panes*, cum tot repetă textele spaniole. Există, mai întâi, grâuri de calitate diferite: în Franța cel mai bun este numit frecvent „*la tete du ble*” („capul griului”): alături de el se vinde „griul mijlociu”, „griul mic”, sau „*le meteil*”, amestec de grâu cu o altă cereală, în mod frecvent cu secară. Griul cîr-nău, griul cu bob mare, nu se cultivă de altfel niciodată singur. Băstinaș vechi, el face casă bună cu unul și mai vechi decît el. Griul cu țepușe, cu mustăți, este prezent și în Italia, în secolul al XIV-lea; prin 1700, în Alsacia, în Palatinat, în Suabia și în podișul elvețian, ca cereală panificabilă; la sfîrșitul secolului al XVIII-lea în Gueldre și în comitatul Namurului (unde servește, ca și orzul, mai ales la hrănirea porcilor și la fabricarea berii); pînă la începutul secolului al XIX-lea în valea Rhonului²⁴. Meiul ocupa un loc și mai întins²⁵. Dacă Veneția, asediată de genovezi, scapă în 1372, acest lucru se datorează meiului din magaziile ei. Încă în secolul al XVI-lea, Signoria stochează bucuros această cereală de conservare îndelungată (cîteodată chiar douăzeci de ani) în cetățile de pe „pamîntul tare” și tocmai meiul, mai mult decît grâul, este expediat spre prezidiile, spre garnizoanele din Dalmația sau din insulele Levantului, cînd acestea duc lipsă de hrană²⁶. În secolul al XVIII-lea, meiul este cultivat și în Gasconia, în Italia ca și în Europa centrală. Dar este vorba despre o hrană cît se poate de grosolană, dacă o judecăm după acest comentariu al unui iezuit de la sfîrșitul secolului care, plin de admirație față de 118

ceea ce scot chinezii din soiurile lor de mei, exclama: „Cu toate progresele noastre în științele de curiozitate, vanitate și inutilitate, țărani noștri din Gasconia și de pe landele din Bourdelois sînt tot atît de rămași în urmă ca și acum trei sute de ani, după felul cum nu știu face din meiul lor o hrană mai puțin sălbatică și mai sănătoasă”²⁷.

Grîul are și alți tovarăși, mai importanți. Orzul, de pildă, hrana cailor în țările din sud. Dacă recolta de orz e proastă, atunci n-o să fie război, se putea spune în secolul al XVI-lea și mai tîrziu, pe întinsul hotar unguresc, unde luptele dintre creștini și turci erau de neînchipuit fără cavalerie²⁸. Spre nord, grîul dur cedează locul grîului moale, orzul ovăzului și, mai mult încă, secarei, venită tîrziu pe ogoarele de miază-noapte, unde nu pare anterioară marilor invazii din secolul al V-lea: ea s-ar fi aclimatizat și dezvoltat acolo, ca urmare și în același timp cu asolamentul trienal²⁹. Cu secară, cam tot atît cît și cu grîu, sînt încărcate navele din Baltica, atrase de timpuriu și din ce în ce mai departe, de foamea Europei: pînă în Marea Nordului și în cea a Mîneicii, apoi pînă în Ocean, în porturile iberice, în sfîrșit, masiv, în timpul marii crize din 1590, pînă în Mediterana³⁰. Din toate aceste cereale se face pîine, ca și în secolul al XVIII-lea, acolo unde lipsește grîul. „Pîinea de secară, scrie în 1702 un medic, Louis Lemery, nu hrănește cît grîul și cam umflă pîntecele”; pîinea de orz, adaugă el, „tîhnește burții; dar hrănește mai puțin decît cea de grîu și secară”; numai oamenii din nord fac pîine din ovăz „care le priește de minune”³¹. Dar rămîne o lealitate brutală faptul că în tot secolul al XVIII-lea, în Franța, ogoarele semănate cu cereale se împart aproape în mod egal între „bled” (adică cereale panificabile, grîu și secară) și „menus grains”, „grînele mărunte” (orz, ovăz, grîu negru ■—• hrișcă — sau mei); că, pe de altă parte, secara, la egalitate cu grîul prin 1715, cîștigă în 1792 cu 2 la 1³².

Un alt mijloc de prim-ajutor este orezul, importat din Oceanul Indian, încă din antichitatea clasică, și pe care comerțul medieval îl regăsește la

scheleie Levantului, chiar în Spania, unde arabii au introdus foarte de timpuriu cultura iui: în secolul al XIV-lea orezul de Majorca se vindea la târgurile din Champagne; cel de Valencia se exporta pîna în Țările de Jos³³. Din secolul al XV-lea, era cultivat în Italia și se vindea la preț scăzut pe piața din Ferrara.[^] Despre unul care rîdea din te miri ce se spunea că a mîncat zeama de orez, un joc de cuvinte destul de ieftin; „*Che aveva mangiato la minestra di r'iso*”.

∴ Orezul, de altfel, se va întinde pe pămînturile : peninsulei dînd viață, mai apoi, unor întinse proprietăți în Lombardia, în Piemont, chiar la Venetia, în Romagna, în Toscana, la Napoli, în Sicilia. Cînd merg bine, aceste orezarii proletarizează, sub semnul capitalismului, mîna de lucru țărănească, încă de atunci, oamenii fac cunoștință cu // *rlso amaro* „orezul amar”, fără milă față de truda lor. Tot așa, orezul ocupă un Joc de seamă în Balcanii de sub stăpînirea turcească³⁴. El ajunge în America, unde Carolina, la sfârșitul secolului al XVII-lea, devine, prin intermediul Angliei, un mare exportator³⁵.

v» Cu toate acestea el rămîne în Occident un aliment de prim-ajutor care nu îmbie deloc pe cei bogați, în ciuda unei oarecare răspîndiri a orezului cu lapte. Corăbii încărcate cu orez la Alexandria, în Egipt, în 1694 și 1709, au fost în Franța „un expedient pentru hrana săracilor”³⁶. La Venetia, în-cepînd din secolul al XVI-lea, în caz de foamete, făina de orez era amestecată cu alte soiuri de făină pentru fabricarea pîinii populare³⁷. în Franța se consuma în spitale, în cazărmi, pe nave. La Paris, se întîlnește frecvent în distribuțiile populare făcute de biserici, amestecat cu napi, cu dovleci albi, cu morcovi zdrobiți, un „orez economic”, fiert în apă în ceaune care nu se spălau niciodată ca să se păstreze boștina și „depunerile”³⁸. Amestecat cu mei, orezul permitea, după părerea unor oameni înțelepți, pregătirea unei pîini ieftine, destinată tot săracilor „pentru ca acestora să li se potolească foamea, de la un prînz la altul”. Este oarecum echivalentul a ceea ce China oferă săracilor săi „care 12P

Pr^{etut}indeni
" cerealele sa
pornii

argint),

acest raport normal este de 3 la 2, „Ori de cîte ori cînd, într-un interval hotărît de timp, un *setier* (veche măsură de capacitate pentru grîne, de aproximativ 156 litri) de ovăz (...) s-a vîndut cu aproape o treime de preţ mai puţin decît un setier de grîu, lucrurile erau în raportul lor natural". Ruperea acestui raport este semn de foamete, iar foametea este cu atît mai gravă cu cît creşte distanţa, „în 1351, setierul de ovăz a preţuit un sfert de setier de grîu, în 1709 o cincime, în 1740 o treime. Aşadar, scumperea a fost mai mare în 1709 decît în 1351, şi în 1351 mai mare decît în 1740..." Acest raţionament se aplică probabil realităţilor pe care autorul le avea sub ochi. A-i da putere de lege, din 1400 pînă în 1800, este o cu totul altă problema. Astfel, între 1596 şi 1635, şi probabil mai în tot secolul al XVI-lea, ovăzul ar fi preţuit, *grosso modo*, pe jumătate cît grîul, în Franţa⁴². Abia în 1635 se schiţează raportul „natural" de 3 la 2. Ar fi prea simplu să conchidem, potrivit lui Dupre de Saint-Maur, că în secolul al XVI-lea am avea a face cu o scumpire latentă şi să o punem pe seama tulburărilor epocii, normalizarea prîindu-se prin 1635, odată cu întoarcerea la o pace *interioară* relativă. Ne-am putea gîndi tot atît de bine că în 1635 Franţa lui Richelieu intra în ceea ce manualele numesc războiul de treizeci de ani; atunci preţul ovăzului — fără de care n-ar exista nici cai, nici cavalerie, nici atelaje de artilerie — creşte în mod firesc.

Unele jîngă altele, cerealele panificabile nu creează niciodată abundenţă: omul Occidentului trebuie să se adapteze la o penurie cronică. O primă | compensaţie îi vine de la obişnuitul consum de le- ' gume sau de pseudo-făini, începînd cu cea de castane şi pînă la cea de hrişcă sau grîu negru, care se seamănă în Normandia şi în Bretania, începînd din secolul al XVI-lea, după recolta de grîu, şi care se coace pînă în iarnă⁴³. Hrişcă, în treacăt fie spus, nu este o graminee ci o polygonacee. N-are importanţă! Pentru oameni, ea este „grîul negru". Castanele dau o făină bună pentru turte, care în Ceveni şi în Corsica se cheamă, cu un nume frumos „pîne 122

mia, săpăturile arheologice din unele așezări ale evului mediu timpuriu arată o alimentație veche, întemeiată mai mult pe mazăre decât pe grâu. La Bremen, în 1785, *Preiscourant-vX* da, unul după altul, prețul cerealelor și cel al legumelor (*Getreide* și *Hiilsenfruchte*). La fel, mercurialele din Namur și Luxemburg, în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, arată prezența pe piață, alături de grâu, a searei, hrișcăi, orzului, ovăzului, alacului și a mazarn.

Grâu și rotații de cultură

Pe un același pământ, griul nu poate fi cultivat doi ani la rând fără mari inconveniente. El trebuie să se miște, să se rotească. Așa că, în China, marea minune pentru un occidental este să vadă orezul crescînd la nesfîrșit „pe același pământ, scrie părintele de Las Cortes (1626), pe care ei nu-l lasă să se odihnească niciodată, în nici un an, ca în Spania noastră”⁵¹. E posibil, este credibil măcar? în Europa și pretutindeni unde este cultivat, griul se deplasează de la un an la altul. El trebuie să aibă la dispoziție un spațiu dublu sau triplu față de suprafața pe care o ocupa, în funcție de posibilitatea de a reveni pe aceleași „sole”, un an din doi sau din trei. El este prins atunci într-un sistem de doi sau trei timpi.

Foarte în mare, dacă excludem cîteva zone înguste de cultură foarte avansată, practic fără pîr-loagă, două sisteme își împart Europa. În sud, griul sau alte cereale panificabile ocupă succesiv jumătatea pămînturilor cultivate, cealaltă jumătate rămînînd în pîrloaga, în *barbechos* cum se spune în Spania. în nord, țarina este împărțită în trei sole, cereale de iarnă, cereale de primăvară semănate primăvară (în Franța li se spune *marș*, *marsage* de la numele lunii martie, *caremes* de la numele postului pastelor, *tremis*, *tremois*. . .) în sfîrșit pîrloaga. Pînă mai ieri, în Lorena, în jurul satului care ocupă centrul vetrei sale, cele trei sole își împart „*finage*” -\A, țarina, pămîntul comunei, ca

sectoa- 124

rele unui cerc stîngaci desenat, pînă pe liziera pădurii din apropiere: gnu, ovăz, pîrloagă, numită aici *versames*. Succesiv, grîul ia locul gîrloagei, ovăzul crește acolo unclerușe grîu, iar pîrfoaga înlocuiește*~6vazur. Astfel se rotește asolămentul trienal: în cel de-al treilea an regăsim situația de I la început. Deci două sisteme: într-unui, ogorul ; destinat grîului se odihnește mai mult; în celălalt, el ocupă în fiecare an, păstrînd proporțiile, o suprafață mai mare, cu condiția să fie în întregime semănat cu grîu, ceea ce, ca să spunem așa, nu este niciodată cazul. în sud, grîul este mai bogat în gluten, în nord, el are un randament mai ridicat, pe deasupra calitatea solului și climatul intervenind și ele.

Dar o asemenea schemă nu este adevărată decît în linii mari: există în sud culturi „în treime” (cu pîrloagă la doi ani), tot așa cum în nord avem, insistent, cazuri de asolament bienal (în Alsacia de nord, de pildă, de la Strasbourg la Wissemburg). Un asolament trienal de dezvoltare tîrzie a urmat unui asolament bienal care subsistă pe spații destul de întinse, ca o scriere veche care reapare pe un palimpsest.

Firește, la limitele celor două mari sisteme europene găsim de regulă amestecuri. Un sondaj cu privire la Limagnes în secolul al XVI-lea⁵² evidențiază amestecul asolamentelor bienale și triennale, în funcție de sol, de mîna de lucru, de nivelul populației țărănești. .. Chiar în extremul sud al zonei „bienale”, în jurul Sevillei, în 1775, există o mică regiune de asolament pe trei ani care pare analoagă rotațiilor nordice.

Dar să lăsăm aceste variații. în principiu, există totdeauna, indiferent că asolămentul rulează pe doi sau pe trei ani un timp mort, un repaus în cultura grînelor. Acest timp mort permite solului în pîrloagă să-și refacă bogăția de săruri hrănitoare. Cu atît mai mult cu cît el se îngrașă cu bălegar, apoi se ară; aratul repetat are reputația că aerisește solul, că stîrpește negară, că pregătește recolte bogate. Jethro Tuli (1674—1741), unul din 125 apostolii revoluției agricole engleze, recomandă

arături repetare, deodată cu îngrășarea pământului și cu rotația culturilor⁵⁷. Unele documente vorbesc chiar despre șapte arături, inclusiv cele care preced semănatul. În secolul al XIV-lea, intra în discuție trei arături, în Anglia ca și în Nonnandia (primăvara, toamna și iarna). În Artois (1328), pământul rezervat griului „e muncit bine cu patru arături, una de vară și trei de iarnă”⁵⁵. În Boemia, pe domeniile Czerninilor, în 1648, de regulă se fac patru sau trei arături, după cum pământul e destinat culturii de grâu sau de secară. Sa' reținem ceea ce spune un proprietar savoyard (1771): „în unele locuri, ne istovim să tot arăm și facem patru sau cinci arături ca să scoatem o singură recoltă de grâu și care deseori e foarte proastă”⁵⁶.

Cultura griului cere, pe de altă parte, un îngrășământ de bună calitate, care nu i se repartizează niciodată ovăzului sau altor culturi de primăvară, „*??iars*”, „*marsage*” sau „*tremois*”, astfel că randamentul ovăzului, semănat la o densitate mai mare decât grâul, este de obicei, și contrar rezultatelor actuale, jumătate din randamentul griului. Bălegarul, gunoiul destins, grâului este de o asemenea importanță încât el este îndeaproape suprapăvegheț de proprietar. În 1325, o învoială prin care călugării cartusieni arendează pământurile lor din Picardia prevede, în caz de neînțelegere în această privință, arbitrajul „oamenilor cinstiți și înțelepți” („*Jet prud'-hommes*”); în Boemia, pe marile (neîndoielnic prea marile) latifundii, există un registru al bălegarului, un *Diingerregister*; chiar în împrejurimile Sankt-Peterburgului „se îngrășă pământul cu bălegar amestecat cu paie; pentru toate grânele se ară de două ori, pentru *Winterroggen* (speciile iernatice de secară, vorbește un martor german) de trei ori”⁵⁷; în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea în Basse-Provence se tot socotesc și se răssocotesc carele de bălegar trebuincioase, cele care au fost împrăștiate pe câmp și, tot așa, cele pe care „*le me%*” nu le-a furnizat: o învoială prevede chiar că bălegarul va fi verificat de către cei în drept, înainte de a fi împrăștiat, sau că se va supraveghea pregătirea lui⁵⁸.

Cu toate ca există îngrășăminte de înlocuire, îngrășăminte „verzi”, cenușe, frunze putrezite prin curțile țăranilor sau pe ulița satului, sursa principală de îngrășăminte ram în animalele nu omul, de la sat sau de la oraș, ca în Extremul Orient (gunoiul urban este totuși utilizat, în Occident, în jurul anumitor orașe, ca în Flandra sau prin împrejurimile Yalenciei, în Spania, și chiar în jurul Parisului)⁵⁹.

Pe scurt, asociate una cu alta, cultura griului și creșterea vitei se condiționează reciproc, cu atât mai mult cu cât fără apelul la atelaje nu se poate; este de negândit ca un om, care poate desfunda cu hîrlețul cel mult un hectar de pămînt pe an⁶⁰ (în ierarhia mijloacelor el vine foarte departe după cal și bou) să preia sarcina de a pregăti singur marile întinderi pe care se cultivă grîul. Atelajele sînt necesare, caii în țările nordului, boii și catîni (și din ce în ce mai mult catîni) în sud.

S-a organizat astfel, în Europa, cu variațiile regionale pe care le putem bănuî, pornind de la grîu și alte cereale, „un sistem complicat de raporturi și habitudini, într-atît de consolidat încît în el nu există nici o fisură; ea este imposibilă”, spunea Ferdinand Lot⁶¹. Toate se așază la locul lor, plante, vite și oameni. Într-adevăr, nu se poate face nimic fără atelajele carelor, fără țărani, și fără mîna de lucru sezonieră la seceriș și treierat, căci secerișul și treieratul se fac cu mîna omului. Pămînturile fertile din vale se deschid pentru mîna de lucru a ținuturilor sărace, atît de frecvent ținuturi aspre de munte, asociere pe care nenumărate exemple (masivul meridional al munților Jura și Dombes, Masivul Central și Languedoc. . .) o arată ca pe o puternică normă de viață. De o mie de ori avem prilejul să privim aceste irupții. În Maremma toscană, plină de friguri, o uriașă mulțime de secerători vine în fiecare vară, în căutarea de simbrie mare (pînă la cinci *paoli* pe zi, în 1796). Nenumărați sînt cei care devin acolo victime ale malariei. Bolnavii sînt atunci părăsiți fara ajutor, în sălașe, alături de 17 vite, cu o mînă de paie, apă clocită și pîine nea-

gră, o ceapă sau o căpățină de usturoi. „Mulți mor fără doctor și fără preot”⁶².

Cu toate acestea, este limpede că pământul bun pentru grâu, bine orînduit, cu țarinile lui deschise (*openfield*), cu rotațiile obișnuite și în fond precipitate, cu sila pe care o arată țăranii lui atunci cînd e vorba să fure griului suprafețe prea mari, e prins într-un cerc vicios; pentru a-i mări productivitatea ar trebui mărit volumul îngrășămintelor, deci numărul vitelor mari, cai și bovine, deci extinse pășunile, prin forța lucrurilor în detrimentul griului. Cea de a patruzecă maximă a lui Quesnay recomandă „să se înlesnească înmulțirea vitelor, căci ele sînt acele ce dau ogoarelor îngrășămintele care fac bogatele recolte”. Asolamentul trienal, care pune în prealabil la odihnă pământul ce urmează a fi semănat cu gr.'u, pe timp de un an, fără să îngăduie în prea mare măsură culturi prelevate din pîrloage, și care dă întîietate absolută culturilor cerealiere, nu ajunge în general decît la randamente destul de slabe. Fără îndoială, țarina cu grâu nu este, așa cum sînt orezăriile, o lume zăvorîtă, închisă în ea însăși. Pentru vitele pe care trebuie să și le hrănească, există pădurile, pămînturile necultivate, fînețele, iarba de pe marginea drumurilor. Dar aceste resurse sînt insuficiente. O soluție există, totuși, descoperită și aplicată de multă vreme, dar numai în cîteva teritorii limitate: în Artois, în Italia de nord și în Flandre, începînd din secolul al XIV-lea, pe unele ogoare germane, în secolul al XVI-lea, și în Olanda, apoi în Anglia. Ea constă în alternarea cerealelor și furajelor, cu rotații lungi care suprimă sau reduc considerabil pîrloaga, cu dublul avantaj de a da de mîncare vitelor și de a spori randamentele cerealelor, reconstituind totodată bogăția minerală a solului⁶³. Dar, în ciuda sfaturilor agronomilor care se înmulțesc, „revoluția agricolă” care începe să cîștige teren după 1750, mai are nevoie de încă un secol bun pentru a se realiza într-o țară ca Franța, unde pămînturile cultivate cu grîne abundă, se știe, mai ales la nord de Loara. Și asta deoarece acolo cultura cu predominanță cerealieră este o adevărată cătușă, o struc-

tură din care se evadează cu sîngăcie și cu teamă, în Beauce, unde reușita cerealieră este exemplară, contractele de arenda vor impune multă vreme respectarea a trei „sezoane” sau „sole”. Aici, agricultura „modernă” n-a făcut școală imediat.

De aici, opinia pesimistă a agronomilor din secolul al XVIII-lea care văd în suprimarea pîrloagei și în adoptarea pășunilor artificiale condiția primordială, dacă nu unică, a progresului agriculturii. Cu acest criteriu, de neînlăturat, judecă ei nivelul atins de modernizarea rurală. În 1777, autorul unui *Dictionnaire topographique du Maine* semnalează „în spre Mayenne pămînturi negre și greu de lucrat; ele sînt și mai multe, înspre Laval unde (...) cei mai buni plugari cu șase boi și patru cai nu pot munci pe an decît 15 ori 16 pogoane. Din această pricina pămîntul este lăsat să se odihnească 8, 10, 12 ani la rînd”⁶⁴. Același dezastru în Finisterul breton, unde pîrloaga „se poate menține 25 de ani pe pămînturile rele și de la trei pînă la șase ani pe cele bune”. Arthur Young străbătînd Bretania se crede, nici mai mult, nici mai puțin, printre huroni⁶⁵.

Dar aici este vorba despre o fantastică eroare de judecată, de o eroare de perspectivă, pe care un recent articol al lui Jacques Mulliez o ilustrează cu o supraabundență de exemple și de dovezi. Există, într-adevăr, în Franța ca și aiurea în Europa, numeroase și întinse regiuni unde iarba bate griul, unde vitele reprezintă bogăția dominantă, „surplusul” comercial din care oricine poate trăi. Masivele cristaline, de pildă, munții de înălțime mijlocie, zonele umede sau mlăștinoase, crîngurile, țărmurile mării (în Franța, lungă ei fațada dintre Dunkerque și Bayonne). Dar oriunde ar fi ea așezată, această lume de iarbă este o altă față a Occidentului rural pe care agronomii secolului al XVIII-lea și ai primilor ani ai celui de al XIX-lea au nesocotit-o, orbiți cum erau de voința lor de a spori cu orice preț randamentele cerealiere și de a răspunde astfel cererilor unei populații în creștere. Firește, istoricii au mers pe urmele lor. Cu toate 129 acestea este evident ca, în aceste regiuni, pîrloaga,

dacă putem vorbi de pîrloagă, este elementul motor și nu un timp sau o sarcina moartă⁶⁶. Iarba hrănește turmele, care dau carne, produse lactate, animale de călărie sau vite de povara, mînji, cai, viței, vaci, boi, măgari, catîri. De altfel, cu ce s-ar hrăni Parisul fără această altă Franță? Cum s-ar aproviziona marile târguri de vite de la Sceaux și Poissy? Unde s-ar găsi nenumăratele animale de corvoadă pe care le cer armata și transporturile?

Greșeala jconsta în confuzia care se face între pîrloaga din ținuturile cerealiere și pîrloaga ținuturilor păstorești. Termenul este impropriu, în afara zonei pămînturilor cultivate cu grâu în rotație regulată, în apropiere de Mayenne sau de Laval ca și aiurea (chiar în împrejurimile Romei), aratul la mari intervale a islazurilor și însămînțarea lor cu cereale, un an sau doi, nu este decît o modalitate de a reface pășunile, procedeu care, de altfel, se întrebuințează încă și astăzi. Pretinsa pîrloaga, în acest caz, este departe de a fi „țelina moartă”, necultivată, cum se întîmpla, destul de frecvent, în asolamentul trienal. Pe ea cresc pășuni naturale, refăcute din cînd în cînd prin arătură, dar și pășuni de cultură. În Finister, de pildă, s-a semănat dintotdeauna o varietate de *ajonc*, o drobiță, numită *jan*, drobiță, care, în ciuda aparențelor, este o autentică plantă furajera. Arthur Young ignora acest lucru și ia drept pămînt în pîrloagă, scandalos abandonat, aceste „*ajoncieres*”, adevărate pășuni artificiale. În Vendee sau în rovinele din Poitier, o altă plantă de acest fel a jucat același rol⁶⁷. Este vorba, și în acest caz, de utilizarea, neîndoielnic foarte veche, a unor plante autohtone. Dar nu e de mirare că tocmai în aceste regiuni zise „întîrziate”, „retardate”, porumbul, plantă furajeră și aliment uman totodată, a fost masiv adoptat și că s-au răspîndit relativ devreme, în cea de a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, napii, guliile, varza, *turnep-u*), o varietate de gulie, pe scurt plantele furajere moderne ale „revoluției agricole”⁶⁸.

În Franța, deci, și țară îndoială în Europa, regiunile fcogațe în vite și sărace în gmi conj,ra.stează 13

cu regiunile bogaie în gnu și sărace în vite. Avem
ă~fâie cu un contrast și cu o complementaritate,
câci culturile cerealiere cer atelaje și îngrășăminte
animale, iar ținuturilor păstorești le lipsește grâul.
»Dgțj&rjairjiispul"..\\^^

nu ține deci numai de grâu, ci de gnujji de jarbă.
Pîna la urmă, intruziunea vitelor, rezerva de carne
și de energie, în viața oamenilor, constituie origi-
nalitatea vie a Occidentului. China orezului a pu-
tut să ignore și chiar să refuze primirea, necesară
și chiar izbutită, pe care le-a făcut-o Europa, re-
nunțînd odată cu aceasta să-și populeze și să-și
exploateze munții. în orice caz, pentru Europa, să
ne schimbăm felul obișnuit de a vedea lucrurile.
Ținuturile păstorești, socotite de agronomii de ieri
ținuturi cu agricultură retardată, condamnate să
exploateze „pămînturi rele", apar, în lumina arti-
colului lui J. Mulliez, mai apte să-și îndestuleze
țărani, cu mult mai puțin numeroși, este adevă-
rat, decît „pămînturile bune" cerealiere⁶⁹. Dacă,
personal, aş avea de ales retrospectiv locul în care
sădîni duc existența, fără îndoială aş prefera regi-
nea Bray, nordul Ardenilor, plin de păduri și pă-
șuni, frumoaselor șesuri din sud, și poate chiar, în
ciuda frigurilor iernii, regiunile de pe lîngă Riga
sau Reval, cîmpiilor și ogoarelor descoperite ale
bazinului parizian.

Randamente slabe, compensații și catastrofe

Păcatul de neiertat al griului este randamentul slab;
el își hrănește prost lumea. Toate studiile recente o
dovedesc cu un lux copleșitor de detalii și cifre. Din
secolul al XV-lea pînă în cel de-al XVII-lea, indiferent
de locul unde se operează sondajele, rezultatele sînt
dezamăgitoare. Pentru, un grăunte semănat recolta,
este, frecvent de, 5, cîteodată cu mult mai puțin.
întrucît trebuie să scădem grăuntele care va fi semănat
primăvara viitoare, iată livrate la consum
patru^grăunțe pentru una semă-,131 nată. Ce reprezintă
acest randament în scara noas-

tră obișnuită de randamente, calculate în chintale și la hectar? Înainte de a aborda aceste calcule simple, atrag atenția cititorului că e bine să suspecteze simplitatea lor. În această materie, verosimilul nu poate fi un criteriu suficient și de altfel totul variază în raport de calitatea pământului, de procedeele de cultură, de climatul schimbător al anilor. *Productivitatea*, raport între ceea ce se produce și masa eforturilor cheltuite în acest scop (munca nefiind singurul element în discuție), este o valoare greu de evaluat, în mod sigur o variabilă.

Acestea fiind spuse, să presupunem că se seamănă între 1 și 2 hi de gnu la ha, ca astăzi (fără să ținem seama de mărimea de altădată a boabelor, mai mici decât cele de azi, și deci de numărul mai mare de boabe „vechi” la hectolitru) ; să pornim de la o medie, la semănat, de 1,5 hi, la hectar. La 5 pentru 1, vom obține 7,5 hi. sau în jur *ăeJ'S* chintale. Sînt cifre foarte slabe. Dar, aceasta o spune și Olivier de Serres: „Gospodarul are de ce să fie mulțumit cînd moșia lui, una peste alta, îi dă 5 și 5 pentru 1...”⁷⁰. Ne-o spune și Quesnay (1757), în legătură cu „cultura mica” din timpul său, sistem încă majoritar (și de departe) în Franța: „Fie care pogon dînd, una peste alta, patru pentru unul (. . .) scăzînd sîmînța și fără să luăm în socoteala dijma. . .”⁷¹. În secolul al XVIII-lea, în Bourgogne, după spusele unui istoric contemporan cu noi, „randamentul normal al unui sol mediu, scăzînd sîmînța, este în general de cinci pîna la șase chintale la hectar”⁷². Aceste ordine de mărime sînt foarte verosimile. Franța, prin 1775, are poate 25 de milioane de locuitori. În mare, ea trăiește din grîul ei, exportul fiind echivalent, indiferent de an, cu ceea ce importă. Dacă acceptăm un consum de cereale panificabile de 4 hi de locuitor și pe an, ea ar trebui să producă 100 de milioane de hectolitri sau 50 de milioane de chintale de-ale noastre. În realitate, producția, care furnizează, în afară de consum, grîul de sîmînța și cerealele destinate hranei animalelor, trebuie să fi depășit cu mult această cifră. Ea este, după estimările exagerate ale lui 132

6 J.-C. Tautain, de ordinul a 100 milioane de chintale⁷³. Dacă acceptăm o suprafață însămintată de

15 milioane de hectare, ajungem din nou la o cifră de producție de 6 chintale. Rămînem, deci, în limitele primei noastre estimări, în vecinătatea a 5 sau 6 chintale (cifră pesimista pe care nu prea putem s-o punem la îndoială).

Dar mai lipsește mult pentru ca acest răspuns, care pare justificat, să semnaleze întreaga realitate a problemei. Găsim întâmplător prin documentele sigure cifre cu mult superioare sau cu mult sub această medie aproximativă de 5 sau 6 chintale la hectar.

Impunătoarele calcule ale lui Hans Helmut Wiichter, privind acele *Vorwerk Dom'änen*, marile domenii aflate în posesia Cavalerilor teutoni, apoi în aceea a ducelui Prusiei, sprijinite pe aproape 3 000 de cifre (de la 1550 la 1695), dau următoarele randamente medii (chintale la hectar): grâu 8,7 (dar este vorba de o suprafață minuscule); secară 7,6 (avînd în vedere latitudinea, culturile de secară tind să devină prioritare); orz 7; ovăz nu-■ mai 3,7. Cifre mai bune, cu toate că încă slabe, sînt cele pe care le dă un sondaj în Braunschweig (de data aceasta pentru secolele al XVII-lea și al XVIII-lea); grâu 8,5; secară 8,2; orz 7,5; ovăz 5⁷⁴. Ne-am putea gîndi că este vorba de recorduri tardive. Dar, de la începutul secolului al XIV-lea, un proprietar din Artois, Thierry d'Hirecon⁷⁵, plin de grijă pentru buna administrare a domeniilor sale, recolta din pămînturile sale, la Roquestor (pentru cei șapte ani pe care-i cunoaștem, între 1319 și 1327) la un bob semănat 7,5; 9,7; 11,6; 8; 8,7; 7; 8,1, adică aproximativ între 12 și 17 chintale la hectar. La fel, Quesnay indică pentru „marea cultura”, a cărei cauză o pledează, randamente de

16 chintale la hectar și mai mult, record care tre buie înscris la activul unei agriculturi moderne, capitaliste, asupra căreia vom reveni⁷⁶.

Dar, față de aceste recorduri care nu sînt medii, avem o supraabundență de date jalnice. Studiul lui

Leonid Zitkowicz⁷⁷ stabilește nivelul scăzut al •3 randamentelor în Polonia. în medie, din 1550 pînă

în 1650, 60% din culturile de secară dădeau de la 2 la 4 boabe pentru 1 (10% sînt sub 2); în timpul secolului următor aceste cifre scad și mai mult; nu apare o ameliorare netă decît la sfîrșitul secolului al XVIII-lea, recoltele de la 4 la 7 pentru 1 reprezintă atunci 50% din total. Pentru grîu și orz, randamentele sînt cu puțin superioare, dar evoluția este asemănătoare. În Boemia, se înregistrează, dimpotrivă, o netă creștere a randamentelor începînd cu a doua jumătate a secolului al XVII-lea.

¹ Dar Ungaria și Slovacia sînt tot atît de năpăstuite ca și Polonia⁷⁸. Este adevărat că Ungaria nu devine mare producătoare de grîu decît în secolul al XIX-lea. Sa nu ne închipuim că randamentul pe vechile ogoare ale Occidentului este totdeauna mai bun. În Languedoc⁷⁹, din secolul al XVI-lea pînă în cel de-al XVIII-lea, semănătorul „are mîină grea”, el împrăștie frecvent 2 și chiar 3 hectolitri de sîmînță la hectar. Ovăz, orz, secară sau grîu cresc prea înghesuite, se înnăbușă, cum observa prin toată Europa încă Alexander von Humboldt⁸⁰. Aceste însămînțări compacte dau în Languedoc, în secolul al XVI-lea, randamente mizerabile: mai puțin de 3 la 1, prin 1580—1585; 4 și 5 la 1, în medie, la apogeul secolului al XVII-lea, prin 1660—1670; apoi, din nou, cădere și relansare lentă, începînd din 1730, pînă la o medie de 6 la 1, dar numai după 1750⁸¹.

. r-j -.. /
■ :j E - . - < q .

O creștere a randamentelor și a semănăturilor

Aceste medii slabe nu exclud un progres lent, continuu, după cum o dovedește ancheta de mari proporții a Jui B. H. Slicher Van Barth (1963)⁸². Meritul său este de a fi grupat toate cifrele cunoscute privind randamentele cerealiere care, izolate, n-aveau aproape nici un sens. Puse unele lîngă altele, ele schițează un progres *pe termen lung*. E cazul să distingem plutoane de alergători care, în această cursă lentă, merg în același pas; în frunte (I) Anglia, Irlanda, Țările de Jos; în poziția se-

cundă (II) Franța, Spania, Italia; pe locul trei (III) Germania, cantoanele elvețiene, Danemarca, Norvegia, Suedia; pe cel de-al patrulea (IV) Boemia în sens larg, Polonia, țările baltice și Rusia. Dacă se calculează o singură productivitate pentru cele patru cereale principale (grâu, secară, orz, ovăz) reprezentînd boabele recoltate pentru un bob semănat, putem deosebi, după grupele și randamentele atinse, patru faze, A, B, C, D.

Randamentul culturilor cerealiere în Europa (1200—1820)

A. înainte de 1200-1249. <i>Randament de 3-3,7 pentru 1</i>		
I.	Anglia 1200-1249	3,7
I.	Franța înainte de 1200	3
II.	B. 1250-1820. <i>Randament de</i>	
4,1-4,7		4,
I.	Anglia 1250-1499	7
I.	Franța 1300-1499	4,
I.	Germania, țările scandinave	3
I.	Europa de est 1550-1820	4,
		2
		4.1
C. 1500-1820. <i>Randament de 6.3-7</i>		
I.	Anglia, Țările de jos 1500-1700	7
I.	Franța, Spania, Italia 1500-1820	6,3
I.	Germania, Țările scandinave 1700-1820	6.4
II.	D. 1750-1820. <i>Randament peste</i>	
10 I.	Anglia, Irlanda, Țările de Jos	
1750-1820	Sursa: B. H. Slicher Van	10,6
Bath		

O serie de progrese lente, modeste, de la A la B, de la B la C, de la C la D. Ele nu exclud reculuri cu durată destul de lungă ca între 1300 și 1350, între 1400 și 1500 și între 1600 și 1700, date aproximative. Ele nu exclud nici unele variații puternice, câteodată chiar de la un an la altul. Dar esențial este să reținem această progresie *pe termen lung*, de 60 pîna la 65%. Vom înregistra și faptul că progresul din ultima fază, 1750—1820, înseamnă promovarea țărilor populate, Anglia, Ir-

Țările de Jos. E^ista_ ejaf1Sai^o_cofeiaX_, între creșterea *randamentelor* și creșterea *dobut-* ației^ u ultima observație': progresele inițiale au landa, Țările de Jos. Există evident o corei între

mpapra r^rA

fost relativ cele mai puternice, creșterea de la A la B este proporțional mai mare decât cea de la B la C. Trecerea de la 3 la 1 la 4 la 1 reprezintă un pas hotărâtor, lansarea (în mare) primelor orașe ale Europei sau relansarea celor care nu dispărușeră în cursul evului mediu timpuriu. Căci orașele au depins evident de un surplus de producție cerealică.

Recurile producției cerealiere (1250—1750)

		Randa- mente pentru 1 bob semănat
Anglia	1250-1299	4 7
	1300-1349	4*1

Sursa: B. II. Slicher Van Bath

Nu e de mirare că semănăturile au fost frecvent extinse, în mod deosebit atunci când apăreau creșterea grânelor. Italia secolului al XIV-lea este preocupată de intense lucrări de îmbunătățiri funciare, în care capitaliștii genovezi, florentini, venețieni, investesc sume uriașe. Dobândirea de ogoare pe seama luncilor, a lagunelor, a mlaștinilor, pe seama pădurilor și băganelor, toată această muncă lentă frământă neîncetat Europa, 136

o condamnă la eforturi supraomenești care, prea adesea, se îndeplinesc în detrimentul vieții țărănești. Robită seniorului, aceasta este la fel de robită griului.

S-a spus adesea că agricultura era cea mai „mare industrie” a Europei. Dar ea este o industrie în care dificultățile nu se mai termina. Chiar în marile țări furnizoare de hrană ale nordului, pământurile recent intrate în cultură nu sînt decît un ultim recurs, o „lansare economică”, fără eficiență în timp. Extinderea culturii griului (am văzut, în treacăt, lucrul acesta în Polonia și un grafic al lui H. H. Wächter ne-o spune formal pentru Prusia⁸³; el este adevărat și în Sicilia) condamnă la randamente descrescătoare. Dimpotrivă, tocmai mizînd pe culturile furajere și pe creșterea vitelor, Anglia secolului al XVII-lea a ridicat într-un mod revoluționar randamentele producției sale cerealiere.

Comerț local

și comerț internațional de grâu

întrucît satele trăiesc din recoltele lor și orașele din surplusuri, înțelepciunea orașului se vedește printr-o aprovizionare la îndemînă, „în propriile sale posesiuni”, sfătuia un document bolognez din 1305⁸⁴. Această aprovizionare într-un cerc strîmt, de 20—30 de kilometri în jurul orașului, înlătură

transporturile
, un
la
atît u

deni, măsuri împotriva „cămătarilor”, acaparatori de grâne, *die Getreidewucher*.

Această viață de schimburi locale nu se desfășoară fără greutate. Orice recoltă proastă silește orașele să facă apel la niște grânare privilegiate, începând din secolul al XIV-lea, fără îndoială, grâul sau secara din nord ajung în Mediterana⁸⁵. Înainte de această dată, Italia primește grâu bizantin, mai târziu turcesc. Sicilia este dintotdeauna un mare furnizor, o Canada, o Argentina, o Ucraina *avânt la lettre*.

Aceste grânare, providență a marilor orașe, trebuie să fie ușor accesibile, pe malul mării sau pe fluvii navigabile, transportul pe apă fiind ; avantajos pentru aceste mărfuri de greutate mare. În anii cu recolte bune, până la sfârșitul secolului al XV-lea, Picardia sau Vermandois exportă spre • Flandra, pe Escaut, spre Paris pe Oise; Cham-pagne și Barrois aprovizionează Parisul în secolul al XVI-lea, prin navigația câteodată primejdioasă pe Marna, cu pornire de la Vitry-le-Fran-cois³⁶. În aceeași epocă, grâul coboară din Bourgogne, în butoaie, pe Saone și Ron, iar Arles este, pentru aceste transporturi din amonte, o gară a grâului. De cum apare frica de foamete, Marsilia se adresează bunilor săi amici, consulii orașului Arles⁸⁷. Mai târziu, este ea însăși, mai ales în secolul al XVIII-lea, un mare ' port al „grâului de mare”. În ceasuri de cumpănă, toți, în Provença, vor face apel la ea. Dar ea preferă, pentru propriul ei consum, bunul grâu local celui pe care îl importă, mai mult sau mai puțin deteriorat de transportul pe mare⁸⁸. La fel, Genova mănâncă grâul scump care îi vine din Ro-magna și reexporta grâul ieftin pe care-l cumpără în Levant⁸⁹.

Începând din secolul al XVI-lea, grânele nordice ocupă un loc din ce în ce mai important în comerțul internațional de cereale. Adesea chiar în detrimentul exportatorului. Dacă ne gândim la marea cantitate de grâu pe care Polonia o exportă an de an, explică un dicționar al comerțului (1797)⁹⁰, am crede că această țară este 13

una din cele mai fertile din Europa, dar cire cunoaște țara și locuitorii ei, va judeca altfel, deoarece chiar dacă sînt acolo regiuni fertile și bine cultivate, sînt alte regiuni chiar mai fertile și mai bine cultivate și care, cu toate acestea, nu exportă grîne. „Adevărul este că nobilii sînt acolo singurii proprietari, iar țăranii robi, și cei dinții, spre a-și păstra starea, confiscă în folosul lor truda și produsele celorlalți, care alcătuiesc cel puțin șapte optimi din populație și sînt siliți să se hrănească cu pîine de orz și ovăz. în timp ce alte popoare ale Europei consumă cea mai mare parte din grînele lor cele mai bune, polonezii nu țin pentru ei decît o parte atît de neînsemnată din griul și secara lor, înșeît ai crede că ei nu le seceră decît pentru străini. Nobili și orășeni de vază mănîncă și ei pîine de secară, pîinea de grîu e numai pentru masa marilor seniori. Nu se exagerează cînd se spune că un singur oraș din alte state ale Europei consumă mai mult grîu decît tot regatul Poloniei”.

Aproape totdeauna spre marginea sa nordică, orientală (imperiul turcesc) sau meridională (ținuturile berbere, Sardinia, Sicilia), Europa găsește țări slab populate sau puțin evolute, în stare să-i furnizeze grînele de care duce lipsă. Fenomen marginal, supus unor frecvente revizui. Un grînar se închide, un altul se deschide: în prima jumătate a secolului al XVII-lea, Suedia⁹¹ (Livonia, Estonia, Scania); apoi, după 1697, pînă către 1.700, sub impulsul primelor de export care favorizează terenurile împrejmuite, Anglia; în secolul al XVIII-lea coloniile engleze din America⁹². De fiecare dată, nada sînt banii gheață. Căci în comerțul de grîu, bogatul plătește cu bani gheață, săracul lăsîndu-se momit, cum se și cade în folosul substanțial al intermediarilor, cum sînt acei neguțători cămătari care cumpără griul »en *verd*”, „la verde”, („în lan”), în avans, în regatul Neapohilui și aiurea. Veneția, în 1227, plătea deja grîul cumpărat în Puglia în lingouri de aur⁹³. Tot așa, minusculele bărci bretone 139 aduc de obicei, în secolul al XVI-lea și ai

XVII-lea, griul care lipsește la Sevilla și mai ales la Lisabona, dar iau cu ele contrapartida în argint sau în „aur roșu” portughez, fapt interzis pentru orice alt fel de comerț⁹⁴. În secolul al XVII-lea, exporturile de grâu din Amsterdam spre Franța sau Spania sînt plătite de asemenea „cu bani gheață”. „În anii din urmă, scrie în 1754 un pseudo-englez, bogăția grînelor și exportul lor ne-au susținut schimburile”⁹⁵. În 1795, Franța e în pragul foametei. Emisari trimiși în Italia nu găsesc alt mijloc de a obține grâu decît expedierea de la Marsilia la Livorno a ■ unor lăzi cu argintărie „ce s-au vîndut la greutatea argintului, fără să ia cîneva seama la lucrătură care prețuia tot atît cît materialul”⁹⁶.

Totuși, acest comerț esențial nu se sprijină niciodată pe cantități atît de importante pe cît s-ar putea crede *a priori*. În Mediterana secolului al XVI-lea, trăiesc aproape 60 de milioane de oameni. La 3 hectolitri de om, consumul global ar fi de 180 milioane de hectolitri, sau 145 milioane de chintale. Dar un calcul grosolan arată că în ce privește comerțul maritim, el se susține pe unul sau două milioane de chintale, adică aproape 1% din consumul total. Procentajul ar fi încă și mai mic dacă am presupune un consum de 4 hectolitri pe locuitor.

Situația este neîndoiește aceeași în secolul al XVII-lea. Danzigul, principalul port cerealier, exportă 1382 000 chintale în 1618, 1200 000 în 1649 (cifre rotunjite)⁹⁷. Dacă presupunem pentru Nordul luat în întregul său un total de trei sau patru Danziguri, ajungem în jur de 3 pînă la 5 milioane de chintale. Adică, în mare, dacă adăugăm la aceasta un milion de chintale

Sie care le poate furniza Mediterana, 6 milioane la nivelul maxim extrem pentru comerțul european de grâu. Cifră enormă dar derizorie, în comparație cu cele 240 milioane de chintale pe care le consumă europenii (100 de milioane de locuitori, cîte 3 hectolitri fiecare). Ba încă, aceste exporturi record nu se mențin: astfel, în 1753—1754, Danzigul nu mai exportă decît 52 000 de H

last (624 000 chintale)⁹⁸. Turgot estima comerțul internațional de grâu, în această epocă, la 4 sau 5 milioane de chintale, cifră pe care Sombart o socotește excesivă". Să nu uităm, pentru a încheia, că aceste cantități suplimentare de cereale circulă aproape numai pe apă, astfel ca numai puterile maritime izbutesc să-și scoată din casă foametea recurentă¹⁰⁰.

Fără îndoială, ținând seama de mijloacele pe care le are la îndemână epoca, vom continua să ne extaziem în fața acestui comerț la mare distanță: vom fi uimiți că în 1336, în serviciul papei Benedict al XH-lea, casa Bardi din Florența reușește să expedieze grâu din Puglia în Armenia¹⁰¹; că neguțatori din Florența izbutesc, încă din secolul al XIV-lea, să manipuleze, în fiecare an, poate 5 000—10 000 tone de grâu sicilian¹⁰²; că marele duce de Toscana, Veneția și Genova reușesc, prin intermediul neguțătorilor internaționali și al scrisorilor de schimb trase pentru Niirnberg și Anvers, să pună în mișcare mai multe zeci de mii de tone de grâu, din Baltica și Marea Nordului, pentru a acoperi deficitul catastrofalilor ani 1590 din Mediterana¹⁰³; ca bogata și încă frusta Moldovă expediază la Istanbul, în fiecare an, bun sau rău, 350 000 hectolitri, în secolul al XVI-lea; sau că la sfârșitul secolului al XVIII-lea o navă din Boston sosește la Istanbul încărcată cu făină și cu grâu american..

¹⁰⁴.

La fel, ne vom extazia pe bună dreptate în fața „docurilor” și antrepozitelor instalate în punctele de plecare, în fața acelor *caricatori* din Sicilia, la Danzig, la Anvers (important începând din 1544), Liibeck sau Amsterdam; la sosire, la Genova sau Veneția (în aceasta din urmă 44 de magazii în 1602); sau în fața como-dităților comerțului de grâu, înlesnit de circulația biletelor, a *cedulelor* (înscrisurilor) de grâne ale *caricatorilor* sicilieni¹⁰⁶.

10

Totuși, luând în seamă toate elementele, acest comerț ramîne marginal, episodic, mai mult fe-
141 nomen „de avut în vedere decît material
de

anchetă". Trebuie să așteptăm secolul al XVIII-lea ca să asistăm la instalarea câtorva mari sisteme de cumpărare, depozitare, redistribuire, fără de care marfa cu greutate mare și perisabilă n-ar fi putut circula cu regularitate și pe distanțe lungi. În secolul al XVI-lea încă, nici la Veneția, nici la Genova, nici la Florența (în afară poate de casa Bardi Corsi) nu exista mari neguțatori cît de cît specializați în comerțul cu grîne. Întîmplător, ei se ocupă de el în timpul unor crize violente. Marile case portugheze, printre care Ximeneșii, care finanțează, în timpul uriașei crize din 1590, bogata coborîre a griului nordic spre Mediterana, cîștigă în această afacere, fără îndoială, după 300 sau 400%^w spusele experților,

Dar un lucru făcut o dată încă nu înseamnă obicei. De obicei, marii neguțatori arată puțin interes față de acest comerț aleatoriu, restrictiv. În realitate, o concentrare a acestui negoț nu are loc decît odată cu secolul al XVIII-lea. Comerțul cu grîne la Marsilia, în timpul foametei din 1773, este quasi-monopolizat de către un mic număr de neguțatori care își impun voința¹⁰⁸.

Printre marile afaceri -cu grîu pe care le cunoaștem — cumpărăturile de grîu „în stil mare” ale lui Gustav-Adolf în Rusia; cumpărăturile făcute de Ludovic al XIV-lea pe piața Amsterdamului, în ajunul invadării Olandei, în 1672, sau ordinul dat de Frederic al II-lea la 27 octombrie 1740, imediat după ce aflare știrea morții împăratului Carol al VI-lea, de a se cumpăra imediat 150 000—200 000 de oboroace de secară în Polonia, Mecklemburg, Silezia, Danzig și prin ake părți în străinătate (ceea ce îi va crea apoi dificultăți cu Rusia) — printre aceste mari afaceri, multe se leagă de jocul militar al statelor. Iar exemplul lui Frederic ne dezvăluie un lucru: zoric de împrăjurări, trebuie să te adresezi tuturor grînelor dintr-o dată, căci piețele nu au stabilitate. Piedicile pe care le întîmpină un comerț liber par de altfel să se înmulțească în voie, ele agravează o circulație dificilă prin ea însăși. 142

Așa cum ne o arată exemplul Franței în timpul ultimilor ani ai vechiului regim. Dornica sa acționeze în mod adecvat, administrația monarhică creează, prin înlăturarea inițiativelor private prea libere, un monopol al grîului în propriul său beneficiu, sau mai de grabă în cel al comercianților din serviciul său și al agenților săi, totul căzînd în sarcina sa și spre cea mai mare a sa pagubă. Dar vechiul sistem, incapabil să facă fața aprovizionării unor orașe care luaseră amploare, dă loc unor monstruoase abuzuri și unor delapidări repetate, de unde se naște legenda cu privire la „pactul foamei”¹⁰⁹. Trebuie să spunem că de data aceasta este vorba de fum fără foc.

Toate acestea isîrît foarte importante. Grîul este~15ili]L_yiața, pentru Franța ca și pentru întregul Occident. Cunoaștem „războiul făinii”¹¹⁰ care urmează măsurilor intempestive ale lui Turgot cu privire la libera circulație a grînelor. „După ce au prădat piețele și brutăriile, spune un contemporan, pot să ne prădeze și casele și să ne strîngă de gît”. El adaugă: „Au început cu prădatul fermelor, de ce să nu prădeze și castelele?”¹¹¹

Grîu și calorii

Un om reclamă astăzi de la 3 500 la 4 000 de calorii pe zi, dacă aparține unei țări bogate și unei clase privilegiate. Aceste nivele nu erau necunoscute înainte de secolul al XVIII-lea. Dar ele reprezentau norma în.că mai puțin decît astăzi. Totuși, deoarece avem nevoie de un reper în calculele noastre, să ne oprim la cifra de 3 500 de calorii. Tocmai la acest nivel înalt ajunge de altfel un calcul făcut de Earl J. Hamilton¹¹² cu privire la valoarea nutritivă a rațiilor obișnuite prin 1560 destinate echipajelor flotei spaniole a Indiilor, record frumos, desigur, dacă te încrezi cu ochii închiși, în ciuda autorității și 143 înțelepciunii lui Courteline, în valoarea cifrelor

date de intendență, care susține că zeama pe care o dă ea e totdeauna bună ...

Să notăm că rații mai consistente ne sînt cunoscute, atunci cînd e vorba de mese princiare sau privilegiate (ca la Pavia, la începutul secolului al XVII-lea, la Collegio Borromeo). În realitate, acele-^{re} recorduri izolate nu trebuie să ne dea prea multe iluzii. De îndată ce ne apropiem de cifre medii, ca atunci cînd e vorba de marile mase urbane, nivelul se situează frecvent în vecinătatea a 2 000 ele calorii. Așa cum e cazul Parisului, în ajunul Revoluției. Bineînțeles, cifrele pe care le avem la în-demînă, încă puțin numeroase, nu rezolvă niciodată cu precizie problemele care ne preocupă. (Avînd în vedere că se pune în discuție chiar criteriul kaloriilor în aprecierea alimentației sănătoase, care cere un echilibru între glucide, proteine și lipide}. Și oare trebuie să socotim, în rația calorică, vinul și alcoolul? S-a făcut un obicei să nu le atribuim mai mult de 10% din rația calorică: ce se bea peste acest procentaj nu intră în calcul, ceea ce nu vrea să spună că acest surplus nu a intrat în socoteala sănătății sau cheltuielii băutorilor.

Totuși, niște reguli se pot ghici. Astfel, repartitia între diferitele tipuri de alimente pune în evidență diversitatea sau mai adesea monotonia alimentației. Monotonia este patenta de flecare dată and partea glucidelor (sa spunem mai simplu hidrați de carbon și chiar, cu un minim risc c'e eroare, cereale) depășește generos 60% din rația exprimată în calorii. Atunci, partea cărnii, a peștelui, a produselor lactate este destul de restrînsă și monotonia învinge. A mînca înseamnă, în acest caz, a consuma pîine și iar pîine, sau terci, cît e viața de lungă.

Dacă ne oprim la aceste criterii, se pare că Europa de nord se distinge printr-un consum mai mare de carne, Europa de sud dînd parte mai mare hi-draților de carbon, evident, în afara cazurilor cînd e vorba de convoaiele militare, unde butoaiele de carne sărată și de ton ameliorează rația obișnuită. Nu e nimic surprinzător nici în faptul că ma:a bogaților este mai diversificată decît cea a săracilor, 144

este un semn de distincție într-o mai mare
 măsura decât cantitatea¹¹³. La Genova, prin
 1614—1615, pe masa luxoasă a celor din casa
 Spinola, cerealele reprezintă doar 53% din calorii,

-----^----->

SUEDIA
 Serviciu Curtea Regele
 agricol reală Enc \.

12. REGIMURI ALIMENTARE DE ALTĂDATĂ (EVALUATE ÎN CALORII).

oniaje și reprezentnd meniuri
 ■ o harta valabilă pentru Eur
 la toate nivelele sociale și în ,
 „Régimes alimentaires d'autr

în timp ce la aceeași dată ele își adjudeca 81% din
 consumul săracilor de la spitalul Incurabililor (sa
 reținem că un kilogram de grâu echivalează cu
 145 3 000 calorii, iar unul de pune cu 2 5(X/). Dacă

comparăm celelalte capitole alimentare, cei din casa Spinola nu consuma mai multă carne și pește, dar consumă de două ori mai multe produse lactate și materii grase decât bolnavii spitalului, iar

îmbrăcăminte și Lumină încălzire /	diverse e 6., \\	\\i.
China'y\		Im
Produse	V^	'sî 89
de ong me ^{1*} _ ⁹ ^		1'esSV
animale	2,<	sg
Băuturi		'8if
	U f '15 c	Alte produse le origine vegetală
Alimente 12.1		

13. BUGETUL FAMILIEI UNUI ZIDAR, LA BERLIN, PRIN 1800 IN PROCENTE ALE VENITULUI

Se impune comparația cu cifrele calculate pentru cheltuielile alimentare medii ale parizianului în 1788 și 1851 (p. 147). Pinea reprezintă aici mult mai mult decât 60% din cheltuielile alimentare ale familiei, proporție uriașă având în vedere prețul relativ al cerealelor. Avem, aici, prin urmare, un exemplu limpede de ceea ce poate fi un regim alimentar monoton și dificil (După W. Abel.)

alimentația lor, infinit mai variată, include multe fructe, legume și zahăr (3% din cheltuieli). În ciuda solidelor rații alimentare (aproape de necrezut: între 5 100 și 7 000 de calorii zilnic) să fim siguri, de asemenea, că dacă pensionarii Colegiului Borromeo (1609—1618) sînt supraalimentați, ei nu sînt supraalimentați într-un mod foarte variat: cerealele reprezintă pînă la 73% din total. Hrana lor nu este, nu poate să fie, foarte delicată.

Puțin mai devreme sau puțin mai târziu, o alimentație urbană mai variată decât la sate se vedește pretutindeni acolo unde sondajele sînt posibile. La Paris, unde consumul se stabilește prin 1780, cum am spus, la un nivel în jur de 2 000 ca-

lorii, cerealele nu intervin în total decât cu 58%, adică în jur de o livră de pîine pe zi¹¹⁴. Ceea ce corespunde de altfel unor cifre (și anterioare și posterioare) care dau, pentru rația medie de pîine a parizienilor: în 1637: 540 gr; în 1728—1730, 556,- în 1770, 462; în 1788, 587; în 1810, 463; în 1820, 500; în 1854, 493¹¹⁵. Aceste cifre nu sînt, bineînțeles, sigure, numai mult decît cifra de 180 kg de persoană la care *pare* să se ridice, la începutul secolului al XVTI-lea, consumul anual la Veneția¹¹⁶, după un calcul destul de discutabil, dar alte indicații sugerează, la Veneția, existența unei clase muncitoare exigente, bine plătită, iar printre oamenii cu stare, a unor habitudini costisitoare de orășeni vechi.

În ansamblu, nu există nici o îndoială că pîinea se consumă masiv la țară, cu mult maimak-deett la oraș, și pe „treptele cele mai de jos ale scării muncitorești. După Le Grand d'Aussy, în 1782, un muncitor necalificat sau un țăran ajung să consume în Franța două-trei livre de pîine pe zi, „dar oricine are altceva de mîncare nu consumă această cantitate". Totuși, încă și astăzi, în Italia meridională, poți vedea pe șantier muncitori al căror prînz constă dintr-o pîine mare, și ca un fel de condiment, cîteva roșii și cepe, care se numesc semnificativ // *companatico*, ceva care „merge" cu pîinea.

Acest triumf al pînii ține, bineînțeles, de faptul că la egalitate de putere calorică, grîul — împreună oualcooolul de cereale, adaugă urî" istoric polonez¹¹⁷ care, reabilitează astfel în trecere, înclinarea țăranilor din patria lui de a bea grîul și nu numai de a-l mînca,— este, relativ, hrana cea.jjjgijefrină.: prin 1780, de 1_1 ori mai ieftină decît carnea, de 65 de ori decît pește (oceanic), de 9 ori decît pește de rîu, de 3 ori decît untul și uleiul... în bugetele parizianului mijlociu, calculate pentru 1788 și pentru 1854, grîul, primul furnizor de energie, nu ajunge decît pe locul trei, după carne și vin (doar 17%, în ambele cazuri, din cheltuiala totală)TM.

Iată fapte care reabilitează acest grîu despre care am spus, despre care trebuie să spunem, multe lucruri rele. El este mama săracilor și „scumpetea sa (■.•! a f^{ost} termometrul celorlalte alimente”. „Iată, scrie Sebastien Mercier, în 1770, a treia iarnă la rînd, cînd pîinea e scumpă. încă de anul trecut, jumătate dintre țărani aveau nevoie de milostenia publică, iar această iarnă va pune capac la toate, fiindcă cei ce au apucat să trăiască pînă acum vînzîndu-și lucrurile nu mai au astăzi ce să vîndă”¹¹⁹. Pentru săraci, dacă grîul lipsește, lipsesc toate. Să nu uităm această latură patetică a problemei, această robie în care îi ține grîul pe producători, intermediari, cărăuși, consumatori. Mobilizarea, alerta sînt constante. „Grîul, care hrănește pe om, a fost în același timp „călăul lui”, spune, sau mai degrabă repetă, Sebastien Mercier.

Prețul griului și nivelul de viață

Și spusele lui S. Mercier abia dacă sînt exagerate, în Europa, grîul înseamnă o jumătate din viața cotidiană a oamenilor. Fără întrerupere, la bunul pTac al stocurilor, al transporturilor, al întemperiilor care prezic și hotărăsc recoltele, la bunul plăc al recoltelor, în sfîrșit, în funcție de moment, de perioada anului, prețul griului se schimbă fără încetare, înscriindu-se pe graficele noastre retrospective ca oscilațiile unui seismograf. Aceste variații afectează viața săracilor cu atît mai mult cu cît ei nu prea pot să scape de creșterile sezoniere de preț făcînd provizii îndestulătoare în momentul prielnic. Le putem considera ca un fel de barometru pentru nivelul de viață al maselor, pe termen scurt și lung?

i

Pentru a lămuri lucrurile ni se oferă soluții —■ puțin numeroase — totdeauna imperfecte: să comparăm prețul griului cu salariile, dar multe salarii sînt în natură sau parțial în natură; să calculăm i salariile în grîu sau în secară (așa procedează W. ■ Abel în graficul pe care i-l împrumutăm); să fixăm prețul mediu al unei „coșnițe” - tip (soluția 148

lui Phelps Brown și a Sheilei Hopkins)¹²⁰; în sfârșit, să luăm ca unitate salariul pe oră al muncitorilor celor mai dezavantajați, de obicei salariații. Această din urmă metodă, cea a lui Jean-[^]Fourastie și a elevilor săi, îndeosebi a lui R. Grandamy, are avantajele ei. Până la urmă ce ne spun aceste pre-

14. SALARIILE ȘI PREȚUL SECAREI LA GOETTINGEN (SECOLELE XV–XIX) .

Prețul secarei este calculat în Reichmark de argint, iar salariul 'care este salariul unui tăietor de lemne' este exprimat în hilogni'tie de secară. Este evidentă corelația dintre creșterea prețului secarei și scăderea salariului real. (După W. AbelJ .

țuri „reale”? În mod sigur, că un chintal (s-a apreciat că e bine să se facă această reducere, pornind de la vechile unități) de grâu se menține, până prin 1543, sub 100 de ore de muncă, apoi rămâne deasupra acestei linii critice până prin preajma anului 1883. Iată un element care schițează cu *aproximație* situația din Franța și, dincolo de ea, *grosso modo*, situația Occidentului, care-i seamănă. Un muncitor îndeplinește *aproximativ* 3 000 de ore de muncă în fiecare an; familia lui (4 persoane) consumă *aproximativ* 12 chintale pe an. . Depășirea liniei de 100 ore pentru un chintal este totdeauna un lucru grav: cea de 200 semnaleză o cotă de alertă; la 300 avem a face cu foametea. Rene Grandamy socotește că linia de 100 este depășită 19 întotdeauna brusc, la verticală, fie printr-o creș-

tere străfulgerătoare, așa cum s-a întâmplat spre mijlocul secolului al XVI-lea, fie printr-o cădere brutala, ca în 1883, o dată linia trecută într-un sens sau în altul, mișcarea făcându-se în ritm viu. Astfel, pentru secolele parcurse în această carte, acul prețurilor reale a bătut în sensul cel rău. Singura

15. DOUĂ EXEMPLE PRIVIND PREȚUL REAL AL GRIULUI.

Într-un grafic încearcă să sublinieze dinamica salariilor reale (exprimate în griu). Măsurile vechi sunt transformate în chintale actuale, iar prețul griului este calculat în zeci de ore de muncă manuală brută (necalificată). Linia de 10 (100 ore de muncă) reprezintă plafonul primejdios, dincolo de care începe pentru muncitori o viață dificilă; ea devine catastrofală la 200 de ore, iar dincolo de 300 apare foametea (cifra record, atinsă în 1709: peste 500).

Interesul pe care-l prezintă graficul se vedește la încrucișarea celor două curbei în 1540—1550, linia de 100 de ore este depășită și o reintr-oare la acest nivel scăzut nu se mai înregistrează decât în 1880—1890, după o foarte lungă perioadă de scumpete. Trecerea de la linia de 100 de ore pare să se facă totdeauna într-un ritm viu, la creștere ca și la scădere, de fiecare dată împreună cu o mișcare basculantă a întregii economii.

Acest grafic este o nouă mărturie cu privire la o bunăstare populară relativă în secolul al XV-lea, în ciuda citorva alarme puternice, care corespund, în mod evident, unor recolte slabe. (Extras din R. Grandamy, în: J. Fourastie, Prix de vente et prix de revient, 146 serie.)

perioada benefică va fi fost cea care a urmat „ciumei negre”, ceea ce ne obligă la revizuirea sistematică a vechilor puncte de vedere. Concluzia: mizerie a salariilor tubaafcmizmg.

natură au cunoscut (cu aproximație) aproape. 3ge-
 Teăși n5nurr~Dacă este așa, "r^gk~p^entru_cei_jă-
 Tăa este Hes|ulijJle,JijEopfide: ei sint Tiiîî"sa se în-
 tflarcat^in nou la cerealele secundare, la „produsele
 mai ieftine care furnizează totuși un număr sufi-
 cient de calorii, să lase alimentele bogate în pro-
 teine ca să consume~^~Rrană Bazată pe: amîcTpn .
 în aJunuîHRevoTuîfîer Franceze,* în Bourgogne „în
 afnă de plugarii înstăriți, țăranul mănîncă puțin
 grîu. Această cereală de lux este rezervată vînză-
 rii, copiilor mici și cîtorva rare petreceri. Ea umple
 mai mult punga decît masa... Cerealele secundare
 constituie principala componentă a hranei țărănești:
conceau sau *meteil*, amestec de grîu cu secară,
 secară în casele destul de avute, orz și ovăz în cele
 mai sărace, porumb în Bresse și în valea rîu-lui
 Saone, secară și hrișcă, în Morvan".¹²¹ Prin 1750, în
 Piemont, consumul mediu (în hectolitri) este ur-
 mătorul: grîu 0,94; secara 0,91; alte cereale 0,41;
 castane 0,45¹²², adică în total 2,71 hectolitri pe an.
 în rația aceasta, mai de grabă insuficientă, partea
 grîului este modestă.

Pîinea bogaților, plinea și terciul săracilor

Așa cum există grîu și grîu, există pîine și pîine. La
 Poitiers, în decembrie 1362, „atunci cînd prețul unui
setier de grîu ajunge la 24 de *sous*, se găsesc patru
 feluri de pîine: pîine *choyne* fără sare, pîine *choyne*
 sărată, pîine de *safleur* și pîine *re-boulet*". Pîinea
 chovne, sărată sau nu, era .nîinea de .,ialitate
 su^gri^ara^a^ută .diiî iama_çtrnuță cu sita deasa.
 Plinea de *safleur* (termen utilizat pma în zilele
 noastre) era făcută din făină integrală,
 necernută. Cît privește pîinea *reboulet*, ea era
 făcută, fără îndoială, din făină trecută prin ciur,
 90%, și conținea tărîta măruntă „care în graiul din
 Poitou se numește încă *riboulet*". Aceste patru
 categorii corespundeau perioadelor de calm ale
 prețului mediu al grîului. Cînd prețurile erau co-
 borîte, sau mai bine spus rezonabile, atunci erau 'l
 autorizate numai trei categorii, dar dacă ele urcau,

se puteau fabrica 7 categorii foarte diferite: într-adevăr, evantaiul prîm-pîrtoare era larg deschis¹²³. Nimic nu arată mai bine (exemplul din Poitof este luat dintre altele o sută) pînă în ce măsură regula este inegalitatea. Cîteodată pînea nu are din pîine decît numele. Adesea, ea lipsește.

Europa, credincioasă unei vechi tradiții, continuă, pînă în secolul al XVIII-lea, să se hrănească cu fierturi grosolane, cu terciuri. Acestea din urmă, mai vechi decît Europa Tîrșit/Ws a etruscilor și vecinilor-F6manî""erau urTfercT"pe bază de mei, *alica*, un alt terci, pe bază de amidon și chiar de pîine; se vorbește despre o *alica* punică, mîncare de lux, în compoziția căreia intrau bînza, miere și oua¹²⁴. *Polenta* (înainte de a începe să fie făcută din porumb) era un terci din boabe de orz prăjite, apoi măcinate, amestecate adesea cu mei. În Artois, în secolul al XVI-lea, fără îndoială și mai devreme, sigur mai tîrziu, ovăzul servește la gătirea *grumel*, un terci pe care populația rurală îl consuma mult¹²⁵. În secolul al XVI-lea și pînă în secolul al XVIII-lea, în Sologne, Champagne, Gascogne, terciul de mei este curent. În Bretania, acestuia i se adăoga mai frecvent un terci gros de hrișcă cu apă sau cu lapte, numit *grou*¹²⁶. În Franța, la începutul secolului al XVIII-lea, medicii recomandă arpacașul, cu condiția să fie „făcut din ovăz cu bobul foarte plin."

Nu toate aceste vechi practici au dispărut astăzi; *Porridge-nl* scoțian și englezesc este o fiertură din ovăz; în Polonia și Rusia *kasa* — din secară zdrobită cu pisălogul și prăjită, fiartă ca orezul. Fără să bănuie, cu mijloace improvizate, în timpul campaniei din 1809, în Spania, un grenadier englez regăsește și el o veche tradiție: „Noi găteam acest gnu, povestește el, fierbîndu-l ca pe orez sau, dacă ne era mai la îndemînă, zdrobeam boabele între două pietre lătărețe și le puneam să fiarbă, încît să ne iese un fel de pastă groasă"¹²⁷. Un tînăr spahiu turc, luat prizonier de germani aproape de Timișoara, în 1688, Osman Aga, a ieșit și mai bine din încurcătură, spre mirarea paznicilor săi. Întrucît *Kommissbrot*-\A, pînea de ma- 152

nutanță se terminase, intendența împărțise ostașilor rații de făină (rămăseseră de două zile fără nici o aprovizionare). Numai Osman Aga s-a priceput s-o frământa cu puțină apă și s-o coacă în spuză, întrucât, spune el, se mai aflate în asemenea împrejurări¹²⁸. Dar avem de-a face aproape cu pâine, în orice caz cu pâinea nedospită, coaptă în spuză, care se mănâncă frecvent în Turcia și Persia.

Pâinea albă este, deci, o raritate, un lux. „Nu se găsesc, scrie Dupre de Saint-Maur, în toate gospodăriile franțuzești, spaniolești, englezești, mai mult de două milioane de oameni care să mănânce pâine de grâu”¹²⁹. Dacă luăm această butadă *a la lettre*, numărul mîncătorilor de pâine albă n-ar depăși 4% din populația Europei. încă la începutul secolului al XVIII-lea, o bună jumătate din locuitorii sateelor se hrăneau cu cereale nepanificabile și cu secară, iar în măcinătura săracilor rămînea încă multa tărîță. Pâinea de grâu și pâinea albă, pâinea *choyne* (cuvîntul vine fără îndoială de la *chanoine*, „canonic”, deci, pâine pentru canonici, pâine popească, pâinea de slujbă) au rămas multă vreme un lux. Un vechi proverb spune că „nu trebuie să-ți mănînci pâinea *choyne* de la început”. Oricare ar fi numele pe care-l capătă aceasteoîine. albă, eji există de timpuriu, dar pentru folosința exclusivă a celor bogați. în 1581, **tinerii** venețieni care, pe drumul spre Compostella, în Spania, aproape de Duero, pătrund într-o casă izolată pentru a-și astîmpăra foamea, nu găsesc acolo „nici pâine ade-vărată, nici vin, nimic în afară de cinci ouă și o pâine mare de secară și alte amestecuri, de fiu-ți venea să te uiți la ea și din care cîtiva putură să mănînce o înghițitura ori două”.¹³¹.

La Paris, socotită chiar mai presus decît pâinea albă, începe foarte de timpuriu succesul pînii *mol-let*, pâinea moale făcută din fruntea făinii, *la fine fleure de la țarine*, și cu drojdie de bere (în loc de plămădeală „curată”). Dacă acesteia i se adaogă lapte, se obține *le pain à la Reirie*, „pîne ca a reginei”, pâinea după care se da în vînt Măria de 153 Medicis..¹³². în 1668, Facultatea de medicină

condamnă folosirea drojdiei, în zadar, căci ea se menține pentru *les petits pains*, pitușurile, pâiniile mici, aduse de către femei la brutării, în fiecare dimineață în coșuri „pe care le poartă jțfc cap, așa cum fac lăptăresele”. Pâinea *mollet* rămâne, bineînțeles, un lux: cum spune un parizian (1788) „cu coaja ei aurie, parcă ar fi un nobil printre oameni de rînd”.¹³³ Acest lux, de altfel, reclamă abundența. De îndată ce apare scumpetea, ca la Paris în 1740, două hotărîri ale Parlamentului interzic „sa se facă alte feluri de pâine decît *bis blanc*”; pâinea *mollet* și pituștile sînt prohibite, ca și folosirea „pudrei de pudrat”, pe bază de făină, larg utilizată pentru perucile de epocă¹³⁴.

■din cei

itie a" p7lmT"a1.oe: JL

cereale (în Anglia) , • apoidy'nea,...seu -iace, j&uti- ce ,in ce mai mult din făim curățate de o majre parte din conținutul lor de țarițe. In același timp, se.raspin- ' dește părerea că numai pâinea, aluat fermentat, ; priește sănătății consumatorilor. Pentru Diderot ' orice terci este indigest „nefiind încă dospit”¹³⁵. ! In Franța, unde revoluția pînii albe începe de timpuriu, o „școală națională de brutărie” se înființează în 1780¹³⁶, iar soldatul lui Napoleon este, puțin mai tîrziu, propagatorul acestui „bun prețios, pâinea albă”, de-a lungul Europei. Cu toate acestea, la scara continentului, această revoluție este uimitor de lentă și nu se încheie, repetăm, înainte de 1850. Cu mult înaintea deplinului său succes, avînd în vedere cerințele vechi ale bogaților vi pe cele noi ale săracilor, ea își va face simțită presiunea chiar asupra repartiției culturilor agricole. De la începutul secolului al XVII-lea, griul domină în jurul Parisului, în Multien și în Vexin, dar el trebuie să aștepte sfîrșitul secolului pentru a se înstapîni în Valois, Brie, Beauvaisis. Iar Franța de vest a rămas sortită secarei.

Să reținem acest avans francez în domeniul pînii albe. De altfel, unde să mănînci pâine bună, dacă nu la Paris? declară Sebastien Mercier; „îmi place pâinea bună, o cunosc, o ghicesc din ochi”. 154

Să cumperi sau să-ți faci pâinea?

La vânzare, pâinea nu varia ca preț: ea varia în greutate. În mare, regula greutății variabile este valabilă pentru toată lumea occidentală. La Veneția, greutatea medie a pînji care se vinde în brutăriile din piața San-Marco sau Rialto variază în raport invers cu prețul griului, după cum ne arată graficul alăturat.¹ Tritocmît pentru ultimul sfert al secolului al XVI-lea. Reglementările publicate la Cracovia în 1561, 1589 și 1592 semnaleză aceleași practici: pînji în variație, greutate variabilă. Ceea ce stabilesc acestea sînt echivalențele în pîne — de calitate și de greutate variabilă — ale mone-dei de un *grosz*, adică, în 1592, 6 livre de pîne de secară sau 2 livre de pîne de grîu¹³⁸.

Există și excepții, în orice caz una la Paris. Reglementarea din iulie 1372 deosebea aici trei feluri de pîne: pîne de Chailli, pîne *coquille* sau *bourgeois* și pîne *brode* (aceasta din urmă o pîne neagră). La preț egal, greutățile sînt, în ordine, ur-

16. GREUTATEA PÎINII ȘI PREȚUL GRÎULUI LA VENEȚIA, LA SFÎRȘITUL SECOLULUI AL XVI-lea.

(După F. Braudel, „*La vita economica di Venezia nel secolo XVI*”,
în: *La civiltà veneziana del Rinascimento*.)

mătoarele: 1, 2, 4 uncii. Sîntem, deci, în această epocă, sub regimul obișnuit, al prețului constant și al greutăților variabile. Dar, începînd din 1439¹³⁹, greutățile celor trei feluri de pîne sînt fixate o dată pentru totdeauna la, respectiv, o jumătate de

La Genova, mare emoție în august 1673, atunci când e vorba să se interzică coptul pînii în casă: „Poporul murmură, ne lămurește consulul francez, (...) pare-se că (seniorii orașului) vor să silească toată lumea să cumpere pîinea în tîrg și se vorbește că sînt gentilomi (este vorba de marii oameni de afaceri ai pieții) care ar da o sută optzeci de mii de scuzi pe an să aibă această învoire să facă pîinea, deoarece (...) este obiceiul ca fiecare sa-și facă pîinea acasă la el, și de li s-ar da această învoire, nimeni n-ar mai putea să facă așa, ceea ce ar fi o foarte mare cheltuială, că cea care se vinde prin piețe. .. se vinde preț de patruzeci lire *mina* și nu prețuiește decît optsprezece, afară că zisa pîine care se vinde e bună în ziua când e făcută și a doua zi e acră și nu o poți mânca. Această afacere face foarte mare zarvă și ieri de dimineață s-a găsit o foaie pusă pe zid în piața San Siro care esse locul de adunare al nobilimii celei vechi, care vorbea foarte împotriva cîrmuirii și îi amenință că se vor scăpa de tirania lor”¹³. Dacă e să-I credem pe Parmentier, abia prin 1770—1780 dispare practica pînii de casă „în cele mai multe din marile orașe” ale Franței¹⁴⁴. Jean Meyer semnalează părăsirea totală a coptului individual la Nantes în 1771 și leagă fenomenul de adoptarea pînii albe de grîu¹⁴⁵.

Ne putem întreba unde se măcina grîul cumpărat pentru cuptoarele familiale. În fapt, toate orașele au în acea vreme mori la îndemînă, căci dacă grîul se păstrează relativ bine, (ba, el se stochează adesea în spic, îmblăcindu-l în hambar de cîte ori e nevoie, de mai multe ori pe an) făina, ca să spunem așa, nu se păstrează deloc. Trebuie deci să se macine aproape zi de zi, în tot timpul anului, în morile care se găsesc în acea vreme la marginea tuturor satelor și tuturor orașelor, cîteodată chiar în mijlocul lor, pe orice curs de apă. Orice pană în funcționarea morilor — cum se întîmpla la Paris, dacă Sena îngheață sau, mai simplu, se revarsă — atrage după sine dificultăți imediate de aprovizionare. Să ne mai mirăm atunci că pe for-¹⁵⁷ tificațiile Parisului sînt instalate mori de vînt și

adăpostită în hambare. Prefectul însărcinat cu aprovizionarea, Pallavicini, capătă cu acest prilej înfașurare de erou: „El a făcut pâinea odată și jumătate mai mare!¹⁴⁹ Cititorul va înțelege fără greutate această frază, deloc sibilină: prețul pâinii la Roma nu se schimbă, se schimbă numai greutatea, după regula valabilă mai peste tot. Pallavidni a mărit așadar, dintr-odată, foarte provizoriu este adevărat, cu 50% puterea de cumpărare a celor mai săraci, cei care nu mănâncă nimic altceva decât pâine.

grîul și chiar porumbul, a căror coajă intră în calcul. Alt inconvenient al orezului: el stabilește un record al volumului de manipulare, de muncă manuală pretinsă oamenilor.

Să adăugăm faptul că orezul, în ciuda pătrunderii sale în Europa, în Africa și în America, rămîne, în principal, cantonat în Extremul Orient, acolo unde se situează astăzi 95% din producția sa; în sfîrșit, el este cel mai adesea consumat pe loc, astfel că nu există un comerț al orezului, comparabil cu cel al grîului. Înainte de secolul al XVIII-lea nu există un trafic important, în afară de cel din China de sud spre China de nord, prin Canalul imperial și în beneficiul curții de la Beijing; sau de cel pornind din Tonkin, din actuala Cochinchină sau din Siam, cu precădere de data asta în direcția Indiei, care a suferit totdeauna de o insuficiență alimentară. În India, o singură piață exportatoare de importanță, Bengalul.

Orez în cultură uscată și orez de orezărie

^if2iiLjI~SÎV¹ ^{smt} originare din văile uscate ale Asiei centrale, ca atîtea alte plante cultivate. Dar gnuf a făcut carieră cu mult mai devreme decît orezul, acesta din urmă prin anul 2 000 î.e.n., primul cel tîrziu prin anul 5 000. Există deci, în favoarea grîului, un avans de mai multe zeci de secole. În lotul plantelor uscate, orezul a făcut multă vreme o figură jalnică, prima, civilizație chineză l-a ignorat și s-a edificat în China de nord, în acel imens șes dezgolit, pe baza a trei graminee clasice încă și astăzi: sorgul ău tûlrmnile lui d<M—5 metri, grîul, meiul. Acestl este, pentru un călător englez (1793), „meiul de Barbados, pe care chinezii îl numesc *Kow leang*, adică grîul mare. În toate ținuturile din China de miazănoapte, acest „grîu” este mai ieftin decît orezul și, probabil, a fost cultivat aici înainte de orez, căci în vechile cărți chinezești se vede cum mărimea unei măsuri era hotărîtă de numărul de boabe din acest soi pe 161 care le cuprindea o asemenea măsură. Astfel, o

pîndit larg spre Tibet, Indonezia și Japonia. Pentru țările care îl primesc, „aceasta este o modalitate de a-și câștiga brevetul de civilizație”¹⁵¹⁵. La Japonia instalarea lui, începută prin secolul întâi al erei noastre, a fost deosebit de înceată căci, în alimentația japoneză, domnia nu va reveni orezului înainte de secolul al XVII-lea¹⁵⁷.

Orezăriile ocupă în Extremul Orient, pînă astăzi, spații foarte mici (fără îndoială mai bine de 95% din suprafața mondială rezervată orezului acvatic, dar un total de numai 100 milioane de hectare în 1966)¹⁵⁸. În afara acestor zone privilegiate, orezul s-a răspîndit pe spații largi, de bine, de rău, în cultura uscată. Acest orez sărac este elementul de bază în viața unor popoare puțin evoluat. Să ne închipuim un luminiș de pădure, o curătură lăzuită prin ardere, în Sumatra, în Ceylon sau în Cordilierii anamiți. Pe solul eliberat, fără nici un fel de pregătire (cioturile rămîn pe loc și nu se face nici o arătură, cenușa servește drept îngrășămint), se azvîrle sămînța. În cinci luni și jumătate, orezul ajunge la maturitate. În urma lui, mai pot fi încercate, la risc, cîteva culturi, tuberculi, vinete, diferite legume. În regimul acesta, solul puțin bogat a fost complet epuizat. Anul următor, o altă halcă de pădure va trebui „mîncată”. Cu o rotație decenală, acest fel de cultură cere teoretic 1 km² pentru 50 de locuitori, în realitate pentru vreo 25, o bună jumătate din solurile de munte fiind inutilizabile. Dacă rotația în stare să refacă pădurea este nu de zece, ci de 25 de ani (cazul cel mai frecvent), densitatea va fi de 10 la km².

De fiecare dată, „pădurea în pîrloagă” livrează un sol ușor de lucrat, deloc adînc, pe care uneltele primitive pot să-l atace. Totul se echilibrează, cu condiția, evident, ca populația să nu crească peste măsură, cu condiția ca pădurea distrusă să se refacă de la sine, pe urmele acestor runcuri succesive. Aceste sisteme de cultură poartă denumiri locale, *ladang* în Malaezia și Indonezia, *ray* sau *rai* în munții Vietnamului, *djoung* în India, *tavy* >3 în Madagascar, unde navigația arabă a adus orezul

pe dos viața și lucrările agricole; apa canalelor se limpezește și malaria triumfă, apoi, împreună cu ea, pădurea invadatoare¹⁶². Drame asemănătoare se pot bănuî în Bengalul secolului al XVII-lea. Ajunge ca zona orezăriilor să fie prea îngustă pentru că apele limpezi din vecinătate s-o inunde; și atunci se dezlănțuie puseurile distructive ale malariei, între Himalaia și înălțimile Sivalik, în această depresiune unde țîșnesc atîtea izvoare cu apă limpede, malaria este omniprezentă¹⁶³.

Desigur, apa este marea problemă. Ea poate acoperi plantele: în Siam și în Cambodgia a trebuit să se folosească nebanuita suplețe a orezului plutitor, capabil să dezvolte tije lungi de 9—10 metri, pentru a rezista enormelor denivelări ale pînzelor de apa. Recoltarea se face cu barca, tăind spicele și abandonînd paiul, care atinge cîteodata o lungime de necrezut¹⁶⁴. O alta dificultate: să aduci și apoi să evacuezi apa. S-o aduci, de pildă, prin conducte de bambus care captează apa izvoarelor de pe înălțimi; s-o scoți, cum se întîmpla cîteodata în cîmpia Gangelui și frecvent în China, din puțuri, - s-o faci să vină, ca în Ceylon, din mari rezervoare, *tanks*, dar tancurile colectoare de apă sînt aproape totdeauna la un nivel coborît, cîteodata săpate adînc în pămînt. Se întîmpla, prin urmare, ici-colo, să fie nevoie să aduci iar apa pînă la orezăria care se află deasupra ei, să fie nevoie, deci, de acele *noria* rudimentare, un fel de roată de grădinar, sau de acele pompe cu pedale, încă în funcțiune. Să le înlocuiești cu o pompă cu aburi sau electrică ar însemna să te lipsești de o muncă umană ieftină. Părintele de Las Cortes le-a văzut la lucru. „Ei scot cîteodata apa, notează el, cu o mică mașinărie lesnicioasă, un fel de *noria* care nu are nevoie de cai. în felul cel mai ușor de pe lume (părintele spune lucrul acesta) un singur chinez poate să învîrtă aparatul toată ziua cu picioarele lui”¹⁶⁵. Trebuie de asemenea ca, prin stăvilare, apa să circule dintr-un pătrat în pătratul vecin. Bineînțeles, sistemul ales depinde de condițiile locale. Cînd nu este posibilă nici o modalitate de irigare, micul dig de pămînt care mărgi-

duc 80% pe cereale, 15,8% pe legume și condimente, 3,2% pe carne¹⁷⁴.

Aceste realități de astăzi le continuă pe cele daieri. în Ceylon, în secolul al XVII-lea, un calator se mira că „niște orez fiert cu sare, cu vreo câteva frunze verzi și zeama de la o iămâie, trece drept un prînz bun”. Chiar „mărimile” mănîncă foarte puțină carne sau pește¹⁷⁵. Părintele du f Jalde, în 1735, nota că un chinez care și-a petrecut ziua trudind fără încetare, „adesea cu apa pînă la genunchi, seara (...) se socoate norocos de găsește niște orez, verdețuri fierte și puțin ceai. Se cuvine să luăm seama că în China orezul e totdeauna fiert cu apă și ca este, pentru chinezi, ceea ce este pîinea pentru europeni, și că nu li se face lehamite *de el* niciodată”¹⁷⁶. Rația, după de Las Cortes: „O străchinuță de orez cu apă, fără sare, ce este de obicei pîinea prin aceste ținuturi”, în realitate patru sau cinci asemenea holuri, „pe care le duc la gură cu mîna stîngă, și cu două bețigașe în dreapta, îl tot aruncă de sîrg în burta, de parcă l-ar azvîrli într-un sac, tot suflînd, mai întîi, în el”. Este inutil să vorbești acestor chinezi despre pîine sau posmagi. Dacă au grîu, ei îl mănîncă făcut turte, frămîntat cu untură și „fiert” în aburi¹⁷⁷.

Aceste pituște chinezești i-au încîntat, în 1794, pe Guignes și pe tovarășii săi de călătorie. Ei le-au ameliorat cu „puțin unt” și dintr-odată „ne-am întremat destul de bine de postul silit, Ja care ne pusesea mandarinii”¹⁷⁸. Nu s-ar putea vorbi aici despre o opțiune a civilizațiilor, despre un gust dominant, chiar despre o pasiune alimentară, care este rezultatul unei preferințe conștiente, al sentimentului că nivelul calității proprii este foarte înalt? Ieșirea din rizicultură ar însemna o decădere, „în Asia musonică, spune Pierre Gourou, oamenilor le place orezul mai mult decît tuberculii și cerealele de terciuri” sau de pîine. Țăranii japonezi cultivă astăzi orz, grîu, ovăz, mei, dar numai între recoltele de orez sau atunci cînd cultura uscata este obligatorie. Numai nevoia îi face să consume aceste cereale „pe care ei le socotesc triste”.

voluții hotărâtoare, ea se plasează la începutul secolului al XI-lea, când varietăți de orez precoce (care ajunge la maturitate în iarnă și permite dubla recolta anuală) au fost importate din Champa (Anamul central și sudic). Încetul cu încetul, noul a cucerit ținuturile calde, unul după altul¹⁸⁵. Din secolul al XIII-lea, toate erau rînduite la locul lor. Atunci a început marea creștere demografică a Chinei de Sud.

Răspunderile orezului

: , ;

Reușita orezului și opțiunea preferențială pentru el pun o serie de probleme, cum de altfel le pune și griul, plantă dominantă în Europa. Orezul fiert cu apă — un „terci” — ca și pîinea coaptă: în cuptor în Europa, sînt „alimente de bază”, ceea ce înseamnă că întreaga hrănjă a unei populații mari se întemeiază pe folosirea monotona a acestui aliment pus la contribuție zilnic. Bucătăria este axată de a completa, de a face atrăgător alimentul dat, tînzT Deci situații analoage. Cu singura deosebire ca în Asia lumina istoriei ne lipsește adesea.

Lzbînda orezului are răspunderile ei, ample, numeroase, evidente. Orezăriile ocupa spații foarte mici și acesta este un prim punct important. În al doilea rînd, foarte înalta lor productivitate le îngăduie să hrănească populații numeroase, de o înaltă densitate. Dacă ar fi să credem spusele unui istoric, poate prea optimist, fiecare chinez ar fi dispus încă acum șase sau șapte secole de cîte 300 de kilograme de orez sau alte cereale pe an și de cîte 2 000 de calorii pe zi¹⁸⁶. Chiar dacă aceste cifre sînt probabil prea ridicate, iar *continuitatea* acestei bunăstări e în orice caz dezmințită de către semne neechivoce de mizerie și de către revoltele țărănești¹⁸⁷, o anumită securitate alimentară le-a fost asigurată oamenilor orezului. De altfel, dacă nu ar fi fost așa, ar fi supraviețuit ei, atît de numeroși?

Totuși, concentrarea orezăriilor și a mîinii de lucru în zonele de șes atrage după sine, în mod lo-

noit structurile și care în Extremul Orient este, fără îndoială, faptul capital al istoriei oamenilor.

Nimic comparabil cu Europa unde, cu mult înainte de epoca povestirilor homerice, s-a instalat civilizația agrară a ținuturilor mediteraneene, grâu, măslin, viță de vie și creșterea animalelor, unde viața pastorală se revărsa de pe un etaj montan pe altul, până la parterul câmpiilor. Telemac își amintește că a trăit alături de muntenii jegosi ai Peloponezului, mîncători de ghindă¹⁹⁰. Viața rurală a Europei s-a sprijinit, în același timp, pe agricultură și pe creșterea vitelor, pe „arat și păștorit”, acesta din urmă furnizînd, odată cu îngrășămintele trebuincioase griului, o energie animală folosită din belșug și o parte substanțială a alimentației, în contrapartidă, jn. Europa, cu rotația culturilor ei> un hectar de pămînt arabil hrănește cu mult mai puțini oameni decît în China.

În sudul rizicol, preocupat numai de el, chinezul nu a ratat cucerirea muntelui; nici nu a întreprins-o. Izgonind animalele domestice sau aproape izgonindu-le și închizîndu-și poarta în fața nefericiților munteni, oameni ai orezului cultivat în ogor uscat, el prosperă, dar trebuie să îndeplinească toate meseriile, să se înhame la căruță atunci cînd e nevoie, să tragă la edec marile bărci sau să le salte pentru ca ele să treacă de la un stăvilă la altul, să care copaci, să alerge pe drumuri ca să ducă vesti și răvașe. Bivolii orezării, puși la rații minime, deabia lucrează, iar cai, catîri și cămile nu există decît în nord, dar nordul nu mai este China orezului. Această China este pînă la urmă trium-^ful unei țărănimf închisă în ea însăși. Nu spre exterior, spre pămînturi noi, se orientează rizicul-turaîn primul rînd, ci spre orașe, apărute foarte de timpuriu. Gunoaiele, excrementele umane ale orașelor, nămolul .străzilor fertilizează orezăriile. Așa se explică acel du-te-vino neîncetat al țăranilor venind în orașe să adune prețiosul îngrășămint, L^{Pe} „care ^ plătesc cu verdețuri, cu oțet sau cu bani”¹⁹¹!. De unde acel miros de nesuportat care plutește pe deasupra orașelor și ogoarelor satești. 3 Această simbioză a orașului cu satul este mai pu-

cea cerută deorezarie și de două ori mai multă mină de lucru. În afara orezăriilor, pe „cîmpuri”, un regim tricultural asociază adesea orzul, hrișcă, na-pii. În timp ce orezul rămîne grefat de redevențe în natură foarte grele (50—60% din recoltă se da seniorului), aceste culturi noi fac loc redeven-țelor în bani, ele leagă lumea rurală de o econo-mie modernă și explică apariția țăranilor cel pu-țin înstăriți, dacă nu bogați, pe niște proprietăți care rămîn încă, și vor rămîne, minuscule¹⁹⁵. Iată fapte care demonstrează, dacă mai era nevoie, că orezul este și el un personaj complex, ale cărui tră-sături, noi, istorici ai Occidentului, abia începem să le bănuim.

Există două Indii, tot așa cum există două Chine: orezul cuprinde India peninsulară, atinge Indusul inferior, acoperă delta largă și valea inferioară a Gangelui, dar lasă un imens teren griului și încă mai mult meiului, în stare să se mulțumească cu pămînturi mai puțin roditoare. După lucrările recente ale unor istorici ai Indiei, un imens avînt al agriculturii, început odată cu imperiul din Dehli, a provocat înmulțirea lucrărilor de defrișare și de irigare, a diversificat producția, a încurajat culturile industriale, cum sînt indigoul, trestia de zahăr, bumbacul, dudul pentru viermele de mătase¹⁹¹⁵. Orașele cunosc în secolul al XVII-lea o creștere demografică importantă. Ca și în Japonia, producția crește, iar schimburile, în special cele de orez și grîu, pe uscat, pe mare și pe apa fluviilor, se organizează pe distanțe uriașe. Dar, spre deosebire de Japonia, aici nu a existat, se pare, un progres al tehnicilor agricole. Animalele, boi și bivoli, joacă un rol considerabil ca animale de tracțiune și povară, dar excrementele lor, uscate, servesc drept combustibil și nu ca îngrășămintă. Din motive religioase, excrementele umane, contrariu exemplului chinez, nu sînt puse la contribuție, și, mai cu seamă, după cum se știe, uriașa cireada nu este folosită pentru alimentație, dacă exceptăm laptele și untul topit, produse de altfel în cantitate mica, '5 data fiind proasta stare a acestui șeptel care, în

PORUMBUL

Un personaj pasionant este cel pe care îl vom prezenta în finalul cercetării plantelor dominante, nedorind, după ce ne-am gândit bine, să includem printre ele maniocul, care nu a servit ca bază, în America, decât unor culturi primitive și de regula mediocre. Porumbul, dimpotrivă, a susținut neostenit strălucirea civilizațiilor sau semi-civilizațiilor incașilor, mayașilor și aztecilor, adevărate creații ale sale. El a cunoscut mai târziu, la scara lumii, un destin singular.

Origini în sfârșit limpezi

În cazul său, totul este simplu, pînă și problema originilor. Erudiții secolului al XVIII-lea, ca urmare a unor lecturi și interpretări discutabile, credeau că porumbul a venit, și el, din Extremul Orient și, în același timp, din America, unde europenii l-au descoperit de la prima călătorie a lui Columb¹⁹⁸. În mod absolut sigur, prima explicație este proastă: porumbul pornind din America, a ajuns în Asia și Africa, unde anumite urme, adică niște sculpturi yoruba ar putea încă să ne deruteze, în acest domeniu, arheologia trebuia să aibă, și a avut, ultimul cuvînt. Dacă știuletele de porumb nu se păstrează în straturile vechi, nu același lucru se întîmplă cu polenul său, care se poate fosiliza. Polen fosilizat a fost astfel găsit în jurul orașului Mexico, unde au fost efectuate sondaje adînci. Orașul se găsea altădată pe malul unei lagune care a fost desecată; drept urmare s-a produs o tasare a solurilor și prăbușiri de teren considerabile. Sondaje repetate în vechile soluri mlăștinoase au descoperit la 50 și 60 de metri adîncime, cu alte cuvinte cu mii de ani în urmă, granule de polen de porumb. Acest polen aparține soiurilor cultivate astăzi sau cîteodată porumbului sălbatic, prin urmare la cel puțin două specii.

D«r problema a fost elucidată prin săpăturile 177 recente din Valea Tehuacan, la 200 km spre sud

Porumb și civilizații americane

în orice caz, începînd din secolul al XV-lea, atunci and civilizațiile aztecă și incașă își încheie procesele de constituire, porumbul e de multa vreme prezent în spațiul american, asociat cu maniocul, ca în estul Americii de sud; sau singur și supus regimului de cultură uscată; sau singur, pe terasele irigate din Peru și pe malurile lacurilor mexicane.¹ În ceea ce privește cultura uscată, ceea ce am spus, în legătură cu orezul, despre *ladang* și *ray*, ne îngăduie să fim scurți. E de ajuns să fi văzut pe platoul mexican, Anahuac, marile incendii de bruscă, mase enorme de fum în care avioanele (care zboară deasupra acestor podșuri înalte la numai 600 sau 1 000 m altitudine) fac impresionante căderi verticale din pricina golurilor de aer cald, pentru a-ți imagina rotația culturii porumbului în teren uscat, o postată de pădure sau trusă în fiecare an. Acesta este regimul *milpei*. Gemelli Careri îl observă, în 1697, în munți, aproape de Cuernavaca, la cîțiva pași de Mexico: „Nu era pe acolo, notează el, de-cît iarbă, într-atîta de uscată încît țărani o ardeau ca să îngrașe pămîntul..”²⁰⁰.

Cultura intensivă a porumbului se întîlnește pe malurile lacurilor mexicane și, mai spectaculoasă încă, pe ogoarele în terase din Peru. Veniți de pe înălțimile lacului Titicaca, incașii au fost nevoiți, coborînd prin văile Anzilor, să găsească pămînturi pentru populația lor în creștere. Muntele a fost tăiat în trepte, legate între ele prin scări și, mai / cu seamă, irigate printr-un șir de canale. Cu privire/ la această cultură, documentele iconografice sînt foarte grăitoare, chiar numai ele; iată-l pe țărani înarmați cu țapușe și pe femeile lor punînd boabele în pămînt; iată porumbul, repede maturizat, care, trebuie apărut împotriva păsărilor — și Dumnezeu \ știe cît sînt de multe! — și împotriva unui animal, \ fără îndoială o lama, care tocmai mănîncă un știu- \ lete. încă o imagine și, iată, am și ajuns la cules. . . La recoltat se smulge știuletele și tulpina (aceasta, bogată în zahăr, este un aliment prețios). Apropierea acestor desene naive ale lui Poma de Ayala de

Tocmai aceasta este problema: o minune, pe de o parte, rezultate umane mizerabile, pe de alta, și, ca întotdeauna, rămîne să ne întrebăm: a cui e vina? A oamenilor, bineînțeles, dar și a porumbului.

Ce răsplată primește toată osteneala? Turta de porumb, aceasta pîine de toate zilele proastă, ~pla^cm te care se coc la foc mic în tăvi de pămînt sau floricele: nici unele, nici celelalte nu sînt o hrană suficientă. Le-ar trebui un adaos de carne care, cu înepăpînare, nu vrea să se arate. Țăranul porumbului, în zonele indiene de astăzi, este, prea adesea încă, un om nevoiaș, cu deosebire în Anzi. Hrana lui? Porumb și iar porumb, și cartofi uscați (după cum se știe, cartoful nostru este de origine peru-ană). Mîncarea se gătește afară, pe o vatră de piere; vitele și oamenii își împart unica încăpere a bordeiului; veșmintele, aceleași dintotdeauna, sînt țesute din lînă de lama, la războaie rudimentare. Singura soluție; frunzele de coca, mestecate în gură, care alungă fo!amea, setea, frigul, oboseala. Evadarea: berea de colț de porumb (sau de porumb masticat), la *chicha*, pe care spaniolii o întîlnesc în A mile și pe care o vor răspîndi, cel puțin numele ei, prin toată America indiană; sau, într-o și mai mare măsură, berea tare din Peru, *sora*. Sau băuturi periculoase, interzise zadarnic de autoritățile cumpătate. Ele scot din firea lor aceste populații triste, fragile, ce se deslănțuie în scene de beție goyești²⁰⁵.

Porumbul, lipsă gravă, nu se află întotdeauna la îndemînă. În Anzi, el se oprește pe la jumătatea coastei muntelui, din pricina frigului. Prin alte părți, el ocupă regiuni restrânse. Este nevoie, deci, ca boabele să circule cu orice preț. Astăzi încă, transhumanta dramatică a indienilor yuras, la sud de Potosi, îi aruncă de pe înălțimile neomenoase, de la 4 000 m altitudine, spre zona porumbului. Ocne de sare providențiale, pe care aceștia le exploatează ca pe niște cariere de piatră, le furnizează moneda de schimb. În fiecare an, în martie, într-o călătorie dus-întors de cel puțin trei luni, ei pleacă în căutare de porumb, de coca și de alcool, bărbați,

REVOLUȚIILE ALIMENTARE ALE SECOLULUI AL XVIII-LEA

Plantele cultivate circulă și agită fără încetare viața oamenilor. Dar deplasările lor, parcă săvârșite chiar de ele, se întind pe secole, câteodată pe milenii. Și totuși, după descoperirea Americii aceste rînjări se înmulțesc, se accelerează. Plantele Lumii Vechi lajung în cea Nouă, cele din Lumea Noua ajung în cea Veche: de o parte orezul, grîul, trestia de zahăr, arborele de cafea...; de cealaltă porumbul, cartoful, fasolea, tomata²¹⁰, maniocul, tnutul.

Pretutindeni, acești intruși se izbesc de ostilitatea culturilor și alimentațiilor localnice: cartoful este socotit, în Europa, o hrană, cleioasă și indigestă; porumbul este, încă și astăzi, disprețuit în sud-estu! Chinei, credincios orezului. Dar, în pofida acestor aversiuni alimentare și a încetinelii experiențelor noi, toate aceste plante proliferază pînă la urma și se impun. în Europa și aiurea, clientela formată de sărăcime le deschide primele porți; creșterea demografică face apoi din ele necesități imperioase. De altfel, dacă populația lumii crește, dacă ea poate să crească, nu se datorește *în parte* acest lucru creșterii producției de hrană pe care o permit culturile noi?

Porumbul în afara Americii

Oricare ar fi argumentele avansate, este puțin probabil ca porumbul să fi scăpat din închisoarea lui americană înainte de călătoria lui Columb, care aduce de acolo boabe încă la prima sa întoarcere, în 1493. Este de asemenea puțin probabil ca el să fie de origine africană. A te sprijini, în discuțiile acestea despre origine, pe numeroasele denumiri pe care le-a căpătat porumbul prin lume, nu e deloc convingător, căci el a fost împopoțonat la nimereală, cu toate numele posibile și imaginabile, după regiuni și epoci. în Lorena el este *grîu de Rhodos*; 13 în Pirinei — *grîu de Spania*; la Bayonne — *grîu de*

obligațiile

17. DENUMIREA PORUMBULUI ÎN BALCANI
De Traian Sioianovitch, in: Anualus K. S. C, 1966, p. 1031.

«nici, at>ia in secolu ¹⁵ va-
cunoaște succesul său europă

,
r
ti

ma

re,

b

și al căror miez auriu desfată ochiul, dar îți întoarce stomacul pe dos"²²².

Porumbul are de partea lui un argument peremptoriu: productivitatea. Cu toate primejdiile legate de consumul lui (o alimentație făcînd u* prea larg apel la porumb provoacă pelagra), nu a pus el capăt, la Veneția, foametei pînă atunci recurente? „*La triiilasse*” din sudul Franței, *potenta* italienească, *mă?năliga* românească au intrat astfel în alimentația maselor care cunosc din experiență, să nu uităm acest lucru, alimente de foamete dezgustătoare. Nici un tabu alimentar nu rezista în fața foamei. Ba încă, porumbul, hrană pentru oameni, dar și pentru vite, s-a așezat pe pîrloagă, a determinat, acolo o „revoluție” comparabilă cu succesul, în aceeași pîrloagă, al plantelor furajere. în. sfîrșit, partea, în creștere, a acestei cereale în realizarea unor recolte darnice a mărit producția griului *comercializabil*. Țăranul mănîncă porumb și își vinde grîul, al cărui preț este cu aproape de două ori mai mare. Rămîne un fapt că la Veneția, în secolul al XVIII-lea, datorita porumbului, exportul reprezintă de la 15 pînă la 20% din producția cerealiară, ceea ce dă o cantitate comparabilă cu cele exportate de Anglia în anii 1745—1755²²³. Franța, în¹ această epocă, consumă aproape toate cerealele pe care le produce, afară de 1—2%. Dar și în Lauraguais mîn secolul al XVII-lea și mai ales în al XVIII-lea, porumbul, asigurînd grosul hranei țărănești, a permis griului să devină o cultură destinată marelui comerț²²⁴.

Tot așa, în Congo, porumbul, importat din America de către portughezi la începutul secolului al XV-lea și care poartă numele de *Masa ma Mputa* „știulete de Portugalia”, n-a fost adoptat cu dragă inimă. În 1597, Pigafetta arată ca' e cu mult mai puțin prețuit decît celelalte cereale și el hrănește nu oamenii, ci porcii²²⁵. Acestea sînt primele reacții. încetul cu încetul, în nordul Congoului, în Benin, în ținuturile yoruba, porumbul ocupă primul loc printre plantele utile. Și nu îl întîlnim, astăzi, ceea ce reprezintă un incotestabil triumf, intrat în ciclul legendelor? Dovadă, pe deasupra,

este resursa salvatoare, uscat de obicei, pentru a se păstra timp mai îndelungat²²⁸.

Difuzarea sa în Lumea Veche nu se aseamănă deloc cu cea a porumbului: înceată ca și aceasta, sau chiar și mai lentă, ea nu a fost universală: China, Japonia, India, țările musulmane nu l-au acceptat. În America va avea un succes deplin — el s-a răspândit într-adevăr în toată Lumea Nouă — și, într-o măsură și mai mare, în Europa. Aceasta a fost colonizată de cartof de la un capăt la altul: noua cultură a luat aici proporțiile unei revoluții. Un economist, Wijnhelm Roscher 2» (1817—1894), a susținut chiar, cam grăbit fără îndoială, că ea a fost *cauza* creșterii populației europene. Să spunem, cel mult, că a fost una din cauze și să nuanțăm. Creșterea demografică a Europei este un proces declanșat înainte ca noua cultură să-și fi putut produce efectele: în 1764, un consilier al regelui Poloniei spune: „Aș vrea să introduc (în țara noastră) cultura cartofilor care este aproape necunoscută”²³⁰, în 1790, în jurul Sankt-Petersburgului, numai coloniștii germani îl cultivă²³¹. Dar populația se înmulțește în Rusia, ca și în Polonia, ca și aiurea, înainte de aceste date târzii.

Faptul că răspândirea noii culturi a fost foarte lentă nu reprezintă o regulă quasi-generală? Spaniolii l-au cunoscut, încă din 1539, în Peru; ba chiar negustori spanioli au aprovizionat cu cartofi uscați pe indienii de la minele din Potosi, dar planta cea nouă a traversat fără consecințe imediate peninsula Iberică. În Italia, poate mai lucida decât Spania, pentru că era mai populată, ea a trezit interesul cu mult mai devreme, a suscitat experiențe și și-a găsit unul din primele ei nume de botez: *tartuffo*, printre zeci de altele: *turma de t'ierra*, *papa*, *pătata* în Spania; *batata*, *batateira* în Portugalia; *pătata*, *tartuffo*, *tartuffola* în Italia; *cartoujle*, *truffe*, *pătate*, *pomme de terre* în Franța; *Potato of America* în Anglia, *irisb Potato* în Statele Unite, *Kartoffel* în Germania; *Erdatpfel* aproape de Viena — nu mai pomenesc denumirile slave, maghiare, chineze, japoneze ..²³². În 1600, Olivier 19 de Serres o semnalează și îi descrie cultura, cu

se ivesc rezistențe. Se v<ispune că prin consumarea lui se răspîndește lepra. Se va spune că el este un flăuTerit (provocator de gaze în intestine, de vînturi), ceea ce Enciclopedia admite, în 1765, adăugînd însă: „Dar ce înseamnă niște vînturi pentru viguroasele organe ale țăranilor și muncitorilor!”. Nu e nimic de mirare, deci, dacă în țările în care cuceririle sale au fost rapide, el s-a impus, pe mari întinderi de pămînt, datorită unor greutăți mai mult sau mai puțin dramatice . . . Spectrul amenințător al foametei, ca în Irlanda, deoarece același petec de pămînt care furnizează hrana în grîu a unei persoane, poate hrăni cu prisosință doua, cu cartofi²⁴⁰. încă și mai mult, amenințarea războaielor care pustiesc lanurile de grîne. Țăranii îndrăgesc cartoful, explică un document, vorbind despre cei din Alsacia, „pentru că el nu e niciodată primejduit (...) de pustiirile războiului”: o armată își poate instala tabăra o vară întreagă pe un lan de cartofi, fără a distruge recolta de toamnă²⁴¹. De fapt, orice război pare să stimuleze cultura cartofului: în Alsacia, ea progresează în ultima jumătate a secolului al XVII-lea; în Flandra în timpul războiului Ligii de la Augsburg (1688—1697), apoi al războiului de succesiune la tronul Spaniei și, în sfîrșit, al războiului de succesiune din Austria, care coincide cu criza cerealieră din 1740; în Germania, în timpul războiului de șapte ani, și, mai ales, al războiului de succesiune din Bavaria (1778—1779), care a fost numit „războiul cartofului”²⁴². Un ultim avantaj: în anumite regiuni, recoltele de plante noi scăpau de dijmă și răspîndirea precoce a cartofului s-a putut urmări foarte precis tocmai prin procesele intentate de proprietarii de pămînt din provinciile sudice ale Țărilor de Jos, începînd din 1680, și în Provinciile Unite, începînd de prin 1730. în aceleași regiuni flamande, C. Vandenbrocke a calculat creșterea revoluționară a consumului de cartof, în mod indirect, datorită scăderii consumului de cereale pe care ea îl atrage după sine. Acesta trece de la 0,816 kg pe om și pe zi, în 1693. 'a 0,758, în 1710; 0,680 în 1740; 0,476, în 1781;

ceea ce privește plinea, se face totul pentru a o avea la îndemână. Fidelitatea obligă! Genielli Careri, în China, își procura grâu, pune să se facă posmagi și turte „atunci când lipseau posmagii, căci orezul gol fiert în aburi, cum se obișnuiește în această țară, și deloc dres cu vreo mirodenie, nu se potrivește stomacului meu ..”²⁴⁶. În istmul Panama, unde nu crește griul, făina vine din Europa „așa că acolo ea nu poate fi ieftină”, pîinea este deci un lux. „Nu se găsește decît la europenii ce stau prin orașe ori la creolii bogați, cu toate că nu se folosesc de ea deoît atunci oînd își iau ciocolata sau cînd mîncă dulcețuri cu caramel”. Pentru orice altă mîncare, au turtele lor de porumb, un fel de polenta, și chiar *cossava*, „potrivită cu miere”²⁴⁷. Firește, atunci cînd neobositul călător Gemelli Careri sosește la Acapulco, venind din Filipine, în februarie 1697, el nu găsește pîine de grâu. Această frumoasă surpriza îl așteaptă mai tîrziu, pe drumul Mexicului, la un *trapiche* din Massatlan, unde „găsim (...) pîine bună, ceea ce nu este puțin lucru în munții aceștia, în care locuitorii nu mîncă decît turte de porumb..”²⁴⁸. Prilej pentru a ne reaminti că există în Noua Spanie o importantă cultură de grâu, pe ogoare irigate sau nu (*riego* sau *secând*), destinată exportului spre orașe. Dar iată o știre care poate da deplină satisfacție dorințelor noastre de istorici: marți, 12 martie 1697, în Mexico, Careri este martorul unei mișcări populare: „S-a întîmplat în acea zi un soi de răzmeriță: prostimea se ducea să ceară pîine sub ferestrele vice-regelui...”. Se iau imediat măsuri pentru a împiedica poporul să dea foc palatului, „cum au făcut în timpurile comitelui de Galoe, în 1692 ..”²⁴⁹. Să fie această „prostime” așa cum ne închipuim noi, compusa din albi? Să acceptăm că estejișa pentru a conchide ceva cam repede: pîine albă, înseamnă om alb. În America, se înțelege. Dacă este vorba, dimpotrivă, de metiși, de indieni și de sclavii negri ai orașului, atunci ne putem prinde pe oricît că ceea ce ei cer sub numele, totdeauna ambiguu, de „pîine” nu poate fi decît 193 porumb ...

serviciul unor grupe umane mai puțin privilegiate decât cele ale oamenilor orezului sau griului, dar care ocupă, cu perseverență, spații foarte vaste — oamenii cu săpăligă, le vom spune noi pe scurt.

Oamenii cu săpăligă

Ceea ce izbește, încă și astăzi, este imensitatea ogoarelor pe care domină munca făcută fie cu țăpușă (un fel de săpăligă primitivă), fie cu săpăligă. Aceste ogoare fac înconjurul pământului, ca un inel, o „centură” spun geografi germani, care cuprinde Oceania, America precolumbiană, Africa neagră, o mare parte din sudul și sud-estul asiatic (unde, de altfel, habitatul lor mărginește pe cel al plugarilor și câteodată îi taie spațiul). Cu deosebire în sud-est (Indochina în sens larg), există un amestec al celor două forme de agricultură.

18. „CENTURA” CULTURILOR CU SĂPĂLIGĂ.

*uescnamps (scrisoare am y/./itf/u>, werw se tñșata atunci cina %ntu~
di Madagascarul In zonă sipUligii. In insulă se folosește un hîrlet
foarte lung, de origine probabil indoneziana, angady.*

Să spunem deci: 1. că această caracteristică actuală a globului este extrem de veche și străbate în adîncime dimensiunea cronologică a acestei cărți;
2. că este vorba despre o lume remarcabil '5 de omogenă, dincolo de inevitabilele ei variații

gul intervin atunci cînd, pe spații mari, descoperite și eliberate de orice formație de arbuști, ritmul recoltelor se accelerează tot mai mult, cu prețul unei prelucrări constante a pămîntului¹.

Ceea ce pînă la urmă înseamnă că țărani noștri cu săpăligă sînt niște înapoiți, că o presiune demografică, slabă încă, nu îi obligă la acte de curaj, la truda tiranică a conducătorilor de atelaje. Aici, părintele Jean Francois de Rome (1648) nu se înșeală și înțelege bine spectacolul lucrărilor agricole executate de țărani din Congo în timpul anotimpului ploios: „chipul lor de a lucra pămîntul, scrie el, cere puțină muncă din pricina rodniceii lui mari (evident, nu trebuie să acceptăm această motivație); ei nici nu ară, nici nu sapă, ci cu o săpăligă zgîrîie puțin pămîntul ca să acopere sămînța. Cu această osteneala ușoară ei se bucură de un cules îmbelșugat, dacă ploile nu le lipsesc”. /Vom conchide că munca țăranilor cu săpăligă este mai productivă (ținînd seama de timpul și de efortul cheltuite) decît cea a plugarilor Europei sau a rizicultorilor Asiei, dar că ea interzice societățile dense. Nu solul sau climatul privilegiază această muncă primitivă, ci imensitatea pîrloagei disponibile (tocmai din cauza slabei populări) și formele *lăt* societate care constituie o rețea de habitudini greu de rupt — ceea ce Pierre Gourou denumește „tehnici de încadrare”².

2. *Un ansamblu o?nogen.* Lumea oamenilor cu săpăligă corespunde / și acesta este, în ceea ce îi privește, cel mai impresionant detaliu — unui ansamblu destul de omogen de bunuri, plante, animale, unelte, habitudini. într-atît de omogen, încît putem spune dinainte, aproape fără a ne teme de greșeală, că, oriunde ar fi ea situată, casa țăranului cu săpăligă este rectangulară și cu un singur nivel; ca el știe să fabrice o olărie grosolană; că folosește un război de țesut elementar, de mînă; că pregătește și consumă băuturi fermentate (dar nu alcool); că crește mici animale domestice, capre, oi, porci, cîini, găini, cîteodată albine (dar nici un fel de vite mari). El își scoate hrana din lumea vegetală familiară care îl încon-

gat, probabil, ocupații cîtorva nave originare de pe coastele chineze, japoneze sau polineziene, împinse de furtuni peste Pacific) s-au răspîndit în mici grupuri, particularizîndu-se în izolarea lor, pentru a făuri propriile lor culturi și limbi, fără a comunica unele cu altele. Uimitor este că, geografic, unele din aceste limbi se răspîndesc, formînd mici insule, în mijlocul altor spații lingvistice, străine²⁵⁴. Slăbiciunea efectivelor originare provenite din Asia ne ajută să înțelegem că, lasînd de o parte unele trăsături culturale care evocă înrudiri îndepărtate, totul s-a construit pe loc. Noii veniți au folosit și dezvoltat resursele locale, în cursul unor procese îndelungi. Abia tîrziu s-a rostit o agricultură, pornind de la manioc, de la pătata dulce, de la cartof, de la porumb, de la acesta mai ales, care, originar fără îndoială din Mexic, a atras după sine extinderea anormală a săpăligii spre zonele temperate, în nordul și sudul continentului, cu mult dincolo de regiunile tropicale sau calde ale zonei maniocului.

3. *Amestecuri recente*. Cu toate acestea, chiar în lumea primitivă a săpăligii, odată cu pritoceala pe care o atrage cîrînd după sine unitatea maritimă a lumii, au survenit noi amestecuri, iar contaminările devin din ce în ce mai numeroase. Astfel, în Congo, am semnalat sosirea maniocului, a pătatei dulci, a arahidei, a porumbului: sînt binefaceri datorate navigației și comerțului portugheziilor. Dar noii veniți cresc cum pot și ei, în mijlocul plantelor vechi; porumbul și maniocul alături de meiurile de diferite culori, albe sau roșii, care, lungite cu apă, folosesc la pregătirea unui soi de *polenta*. Uscată, aceasta se păstrează două sau trei zile. „Ea slujește de pîine și nu dăunează cu nimic sănătății”²⁵⁵. La fel, legumele, importate și ele de către portughezi — varza, dovleceii, lăptuca, pătrunjelul, cicoarea, usturoiul — răzbat cu greu, de obicei alături de cele autohtone, mazărea și bobul, dar nu dispar.

Cadrul cel mai original rămîne cel pe care ni-l furnizează arborii hrănitori africani: kolatierii,¹⁹ bananierii, și într-o măsură și mai mare palmierii,

Și primitivii?

Oamenii cu săpăligă nu sînt ultimul eșalon al categoriilor noastre. Plantele lor, uneltele, culturile, casele, navigația, creșterea vitelor, succesele lor semnalează un nivel cultural deloc neglijabil. Ultimul eșalon e ocupat de umanitățile care subzista fără agricultură, care trăiesc din cules, din pescuit, din vînătoare. Acești prădători ocupă compartimentele, de altfel foarte cuprinzătoare, de pe harta lui W. Gordon Hewes, numerotate de la 1 la 27. Lor le aparțin spații imense, a căror floarea le este însă disputată de păduri, de mlaștini, de fluvii ieșind din matcă, de fiare sălbatice, de mii de păsări, de ghețuri, de intemperii. Ei nu domină natura care îi înconjoară; cel mult, se strecoară printre obstacolele și constrîngerile ei. Acești oameni „se găseșcîn planul istoriei și răspunsul chiar, ceea ce este Inexact, că sînt Tara” istorie.

Se cuvine totuși să le dăm un loc într-o imagine „sincronă” a lumii dintre secolele al XV-lea și al XVIII-lea. Dacă nu am face-o, evantaiul nostru categorial și explicativ nu s-ar deschide complet și și-ar pierde din sens. Și totuși, cît de greu este, ca istoric, să-i vezi în felul în care îi vedem, de exemplu, pe țărani francezi sau pe colonii ruși din Siberia! Ne lipsesc toate datele, în afară de cele pe care pot să ni le furnizeze etnografi de ieri, observatorii care i-au văzut trăind și au încercat să înțeleagă mecanismele existenței lor. Dar nu proiectează prea adesea asupra altora propria lor experiență și propriul lor fel de a vedea acești descoperitori și călători de ieri, veniți cu toții din Europa, vînători de imagini inedite sau picante? Ei judecă prin comparație și prin contrast. Ba încă, aceste imagini discutabile sînt incomplete și prea rare. Și nu e totdeauna ușor, urmărindu-le, să afli dacă este vorba despre niște adevărați primitivi, trăind aproape ca în epoca de piatră, sau despre acei oameni cu săpăligă, de care abia am vorbit, tot atît de departe de „sălbatice” ca și de „civilizații” societăților dense. Indienii chichimeque din Mexicul septentrional, care au dat atîta de furcă

în pofida relativei abundente a fructelor și plantelor sălbatice, ei cultivă dovleci și patete dulci (importate neîndoielnic de către portughezi), *ig-name*, trestia de zahăr, pe care le consumă crude; ei cresc foarte mulți porci și o sumedenie de păsări²⁶⁰.

Pe adevărații primitivi, *Endeavour* îi va întâlni mai târziu, făcând escală de-a lungul strîmtorii Magellan sau pe drumul capului Horn, zăbovind poate pe coastele insulei meridionale a arhipelagului Noii Zeelande, în chip neîndoielnic aruncînd ancora în apele țărîmului australian, cu intenția de a-și reînnoi provizia de apă sau de lemn ori de a-și carena coca. De fapt, ori de cîte ori nava ieșea din centura pe care civilizațiile săpălgii o desenează pe harta globului.

Tocmai într-o asemenea împrejurare, în strîmtoarea Le Maire, la capătul de sud al Americii, zărește Cook și oamenii lui un pumn de sălbatici jalnici, lipsiți de absolut orice, cu care ei nu vor putea intra în contact. Îmbrăcați în piei de focă, fără nici o altă unealtă în afară de harpoane, arcuri, săgeți, mulțumindu-se cu niște colibe prost apărute de frig, ei sînt „poate, într-un cuvînt, ființele cele mai jalnice care se află astăzi pe pămînt”²⁶¹. Cu doi ani mai devreme, în 1767, Samuel Wailis întâlnise aceiași mizeri sălbatici. „Unul (din marinarii noștri), care pescuia cu undița, a dat unuia din acești americani un pește viu, pe care tocmai îl pescuise și care era cu puțin mai mare decît o scrumbie. Americanul l-a luat cu lăcomia unui cîine căruia i se dă un os: mai întîi a omorît peștele mușcîndu-l aproape de ureche și apoi a început să-l mănînce, începînd cu capul și mergînd în d pînă la coadă, fără să aleagă oasele, aripioarele, solzii și nici măte”²⁶².

Sălbatici sînt și acei primitivi australieni, pe care Cook și tovarășii lui îi observă în voie. Ei îi văd lipsiți de mijloace, nomazi, trăind puțin din vînătoare, mai mult din pescuit, pe fundul mocirlos al mării, pe care-l descoperă refluxul. „N-am văzut niciodată măcar un petec de pămînt cultivat în Ținutul lor”.

s-au apucat bascii destui de repede, părăsind prima lor meserie de vânători de balene, de comerțul cu blănuri, care „fără să ceară atîta cheltuială și oboseală aducea pe atunci mai mult profit”²⁶⁴ Și era, totuși, epoca în care balenele urcau încă pe Saint-Laurent, „cîteodată în mare număr”! Iată-i, deci, pe vînătorii indieni urmăriți de revînzătorii de blănuri, îndemnați să plece din forturile de pe malul golfului Hudson sau de pe piețele din Saint-Laurent, mutîndu-și sărmanele lor așezări de nomazi ca să surprindă animalele „care se prind pe nea” în capcană sau cu lațul: căprioare, rîși, dihori, vervețe, hermine, lutrii, castori, tot felul de iepuri. | în acest fel a pus mîna capitalismul european pe enorma masă de piei și blănuri a Americii, deajuns de importantă, încît să concureze curînd pe vînătorii îndepărtatei păduri siberiene[^]

Am putea multiplica aceste imagini pentru a ne convinge, încă o dată, că -aventura umană, în repetatele ei reluări de-a lungul mileniilor, ca și în stagnările ei, este *una*, că sincronia și diacronia se întîlnesc. „Revoluția agricolă” nu s-a înfăptuit numai în cîteva vetre privilegiate, cum a fost Orientul Apropiat al mileniilor al VII-lea și al VIII-lea î.e.n. A fost nevoie ca ea să se disperseze, iar mer-sul ei nu s-a realizat dintr-o dată, departe de așa ceva. Experiențele se dispun pe un același inter-minabil itinerar, dar k răstimpuri *ât*t secole una de alta. Lumea de astăzi nu a suprimat încă pe toți oamenii cu sâpaligă. Iar cîțiva primitivi tră-iesc încă în ea, ici-colo, apărați de ținuturile ne-primitoare care le slujesc drept refugiu.

Mare; tot un lux sînt, în secolul al XVI-lea, primele farfuxiiJlfinse, pe care Francisc I le comanda unui aurar din An vers în 1538; primele farfurii adînci, numite „a l'italietine", italieneşti, semnalate în inventarul bunurilor cardinalului Mazarin în 1653; tot un lux, în secolele al XVI-lea şi al XVn^lea, furculiţa (repet: furculiţa) sau sticla obişnuită de geamuri, amîndouă venite de la Veneţia. Dar fabricarea sticlei de geamuri — din secolul al XV-lea pe bază de sodă şi nu de potasă, ca pînă atunci, ceea ce face ca produsul să aibă mai multă transparentă şi să fie mai uşor de „tras" — se răspîndeşte atît de bine în Anglia, în secolul următor, datorită cuptorului cu cărbune de pămînt, încît un istoric din zilele noastre, cu un pic de imaginaţie, presupune că, trecînd prin Franţa, furculiţa din Veneţia a venit în întîmpinarea sticlei englezeşti¹. O altă surpriză, scaunul». lux JnşGiii^Încă şi astăzi o raritate în ţările Islamului sau în India. Trupele indiene cantonate pe timpul celui de al doilea război mondial în Italia de sud se extaziau în faţa bogăţiilor ei: închipui-ţi-va; se găseau scaune în toate casele! Un lux este şi batista: Erasmus explică acest lucru în *Ci-vilitatea* sa: „Să-ţi ştergi nasul cu scufia ori cu mî-neca ţine de-ale ţăranilor; să-ţi ştergi nasul cu dosul palmei ori cu cotul, de-ale brutarilor; iar să ţi-l sufli cu mîna, dacă în aceeaşi clipă, ca din întîm-plare, ţi-o ştergi de haină, nu e lucru mult mai de soi. Dar dacă prinzi scîrna nasului într-o batistă, întorcîndu-te puţin cu faţa de la oamenii subţiri, e un lucru cuviincios"². Lux sînt şi portocalele, în Anglia încă de pe vremea Stuarţilor: ele apar în preajma sărbătorii de Crăciun; sînt preţioase şi sînt păstrate pînă în aprilie sau mai. Şi nici să nu vorbim despre îmbrăcăminte, capitol ineputizabili

Luxul are, astfel, o mulţime de înfăţişări, după epocile, după ținuturile sau după civilizațiile luate în discuție. Ceea ce nu se schimbă deloc, dimpo-tnva, este comedia socială, fără de început şi fără de sfîrşit, a cărei miză, şi temă totodată, este el> spectacol ales pentru sociologi, psihanalisti, econo-207 mişti, istorici. Este necesar desigur, ca privilegiații

sclavi sau orez pentru frivolități chinezești: piepteni, cutii de lac, monede de aramă amestecată cu plumb... Ne putem însă liniști: Ia rîndul ei, și China are nebunii asemănătoare față de cuiburile de rîndunici din Tonkin, din Cochinchina și din lava sau față de „labele de urs și alte animale sălbătice care îi vin sărate din Siam, Cambodgia sau din Tartaria”⁷. În sfîrșit, ca să revenim la Europa: „Ce jalnic este acest lux al porțelanurilor! exclamă în 1771 Sebastien Mercier. Cu o singură lovitură de labă, o pisică poate face o pagubă mai mare decît pustiirea a douăzeci de pogoane de pămînt”.⁸ Și totuși, încă de la această dată, prețurile porțelanului de China sînt în scădere și în curînd el nu va mai servi decît drept vulgar leș pentru vapoarele care se reîntorc în Europa. Morală nesurprinzătoare: orice lux se învechește; moda... lui, frece... Dar luxu Frenaște din propria lui cenușă, din chiar eșecurile lui. El este, într-adevăr, reflexul unei denivelări sociale pe care nimic n-o anulează, pe caTe”””””once-mișcare o recrează. O veșnică „luptă între_cjase”.

Clase, dar și civilizații. Acestea își fac cu ochiul fără întrerupere, joacă unele față de altele aceeași comedie a luxului, ca bogații față de săraci. Și întrucît jocurile sînt de data aceasta reciproce, ele creează curente, provoacă schimburi accelerate, la mică și mare distanță. Pe scurt, „nu în producție, scria Marcel Mauss, și-a descoperit ”societatea elanul; niarele promotor este luxul”. Pentru Gaston Bachelard „dobîndirea lucrului de prisos dă o excitație spirituală mai mare decît dobîndirea necesarului. Omul este o creatură a dorinței și nu o creatură a nevoii”. Economistul Jacques Rueff spune chiar că „producția este fiica dorinței”. Fără îndoială, nimeni nu va nega aceste elanuri, aceste necesități, chiar în societățile noastre actuale și față cu luxul de masă care pune stăpînire pe ele. De fapt, nu există societate fără diferențe de nivel. Dar, ieri ca și astăzi, celîmd_nejnsemnaț relief ,so-cia!_JS£!tă_fi_„expresie Hai pregnantă în lux.

Putem însă afirma, urmînd exemplul lui Werner

•9 Sombart, care a susținut cu vehemență acest lucru⁹,

MASA: LUX ȘI LARG CONSUM

În ceea ce privește masa, dintr-o prima privire, cele două tărîmuri sînt lesne de deosebit: lux și mizerie, supraabundență și lipsă. Acestea fiind zise, să ne îndreptăm privirile de partea luxului. Pentru ~oE>servatorul de astăzi, Itffid în fotoliul lui, acesta este spectacolul cel mai bător la ochi, cel mai bine inventariat și cel mai atrăgător. Partea cealaltă se dovedește dezolantă, oricît ai fi de refractar romantismului negru al lui Michelet, prea firesc totuși în această împrejurare.

Un lux, totuși, tîrziu

lotul fiind o chestiune de apreciere, să spunem totuși că în Europa nu a existat un adevărat lux al mesei, sau dacă vreți un rafinament al mesei, înainte de secolul al XV-lea sau al XVI-lea. Occidentul, din acest punct de vedere, a fost în întîrziere față de alte civilizații ale Lumii Vechi.

Bucătăria chinezească, care a cucerit astăzi atîtea restaurante din Occident, reprezintă o tradiție foarte veche cu, aproape neschimbate de mai bine de o mie de ani, reguli, rituri, rețete savante, o mare atenție, senzuală și literară, fața de registrul gustului și aromelor, și fața de înrudirile dintre ele, *uni_respgft.* al.artei.de a. mîncă, pe care francezii (într-un cu totul alt stil) sînt poate singurul popor care Îț mai împărtășește. O carte frumoasă, recentă¹¹ insistă asupra bogățiilor necunoscute ale dietei chinezești, a varietății, a echilibrului său, și dă în acest sens nenumărate exemple. Cred totuși că, în această operă colectivă, contribuția entuziastă a lui F. W. Moț se cere temperată de cele ale lui K. C. Chang și J. Spencer. Da; bucătăria chinezească este sănătoasă, savuroasă, variată, inventivă, ea știe să folosească în mod admirabil tot ceea ce îi stă la îndemînă și rămîne echilibrată, legumele proaspete și proteinele din soia compen-sînd raritatea cărnii, arta conservelor de tot felul 11 amplificîndu-i resursele. Dar s-ar putea, tot așa,

China. Spencer citează în sprijinul său acest episod dintr-un celebru roman scris în secolul al XVIII-lea, *Visul din pavilionul roșu*: tînărul și bogatul erou intră din întîmpîare în casa sărăcicioasă a uneia din servitoarele lui. Aceasta, cînd sa-i aducă tava, pe care rînduiește frumos tot ce are ea mai bun, turtite, fructe uscate, nuci, își da seama cu tristețe „că pe tavă nu se află nimic din ceea ce și-ar fi putut ea închipui că mîncă stăpînul”¹³.

În lumea de ieri, atunci cînd vorbim de marea bucătărie, sîntem, prin urmare, întotdeauna de partea luxului. Rămîne un fapt că această bucătărie elaborată, pedantă, așa cum cunoaște orice civilizație adultă, cea chineză încă din secolul al V-lea, cea musulmană prin secolele al XI-lea, al XII-lea, apare în Occident abia în secolul al XV-lea, în bogatele orașe din Italia, ca ea devine aici o artă costisitoare, cu preceptele ei și cu un anume de-corum. Foarte devreme, la Veneția, Senatul ia poziție împotriva unor festinuri ale tinerilor nobili și, în 1460, interzice banchetele la care se cheltuiește mai mult de o jumătate de ducat de om. Numitele *Banchetti*, bineînțeles, continuă. Iar Marin Sanudo a notat în ale sale *Diarii* meniurile și prețurile unora dintre aceste mese princiare, din zilele vesele ale Carnavalului. Ca din întîmpîare, ritualul lor cuprinde tocmai felurile interzise de Seniorie, potîrnichile, fazanii, păunii... Puțin mai tîrziu, Ortensio Landi, în al său *Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia*, care se tipărește și retipărește la Veneția, din 1550 pînă în 1559, nu știe ce să mai aleagă atunci cînd e vorba să facă lista lucrurilor ce pot desfăta pe un *gour-met*: cîrnăciori și un soi de salam de Bologna făcut din creier de porc, *zampone* (un fel de jambon umplut) de Modena, tarte de Ferrara, *cotognata* (pastă de gutui) de Reggio, brînză și *gnochi* cu usturoi de Piacenza, marțipan de Siena, *căci marzolini* (brînzeturi de martie) de Florența, *luganica sottile* (cîrnăciori fini) și *tomarelle* (tocătură) de Monza, *fagiani* (fazani) și castane de Chiavenna, pești și lîstridii de Veneția, chiar pîine *eccellentissimo* (ea

e făcută numai din zemuri și terciuri". Și gata cu ciorbele de altădată! „Supă. în alt fel, tot ciorbă (spune același dicționar), de care altădată mânca toată lumea și pe care o aruncă astăzi de o parte, ca fiind mîncare prea mitocănească și prea de modă veche, găsindu-i pricina că slăbește baieriile stomacului". S-a zis și cu zarzavaturile, cu legumele pe care „delicatețea secolului aproape că le-a surghiunit, ca pe o hrană de rînd!... Felurile soiuri de varză nu sînt, pentru atîta lucru, nici mai puțin sănătoase și nici mai puțin minunate" iar țărani le mănîncă numai pe ele cît le e viața de lungă¹⁹.

Alte mici schimbări se produc aproape de la sine. Curcanul, bunăoară, a venit din America în secolul al XVI-lea. Un pictor olandez, Joachim Bueckelaer (1530—1570), este, fără îndoială, unul dintre primii care l-au înfățișat, într-una din naturile sale moarte, astăzi la Rijksmuseum din Amsterdam. Curcile și curcanii se înmulțesc în Franța, ni se spune, odată cu restaurarea păcii interioare, pe timpul lui Henric al IV-lea. Nu știu ce părere ar trebui să avem despre această nouă versiune a „găinii din fiecare oală", despre care vorbea marele rege, dar, în orice caz, la sfîrșitul secolului al XVIII-lea, nu încapă îndoială: „Tocmai curcanii, scrie un francez în 1779, au făcut ca gîștele să piară de pe mesele noastre, unde țineau altădată locul cel mai de cinste"²⁰. Oare trebuie să privim gîștele grase de pe timpul lux Rabelais ca pe o epocă apusă a bucătăriei europene bune?

Am mai putea urmări moda și prin istoria revelatoare a cuvintelor care s-au perpetuat pînă la noi, schimbîndu-și însă de mai multe ori sensul: *entrees*, *entremets* („între feluri", *mets*, dar *mets* însemna „ceea ce se pune pe masă"; *entremets* avea în secolul al XH-lea sensul de „divertisment" N.t.), *ragouts* („tocănițe, mîncăruri cu sos"; în secolul al XVI-lea cuvîntul avea sensul de „mîncăruri gustoase" N.t.) etc. Și să comentăm felurile „bune" și „rele" de a frige carnea! Dar o asemenea călătorie n-ar mai avea sfîrșit.

zinte cel puțin două *plats*, „feluri”, de carne dintr-o dată și să le schimbe lesnicios pînă la cele șapte *plats* pe care le notează el, în unele zile²³. Carnea este prezentă din belșug: vacă, oaie, porc, păsări, iezi, miei... Cît privește vînatul, un tratat de bucătărie, poate din 1306, dă pentru Franța o enumerare destul de lungă; în secolul al XV-lea, mistrețul este atît de obișnuit în Sicilia, încît el prețuiește acolo mai puțin decît carnea de măcelărie; Rabelais nu mai isprăvește cu pomelnicul vînatului cu pene: bitlani, egrete, lebede sălbătice, buhai de baltă, cocori, potîrnichi, găinușe, prepelițe, porumbei gulerăți, turturele, fazani, mierle, ciocîrlii, flamingo, găinușe de baltă, cufundări..²⁴ Așa cum arăta lungul mercurial al tîrgului din Orleans (din 1391 pînă în 1560), pe lîngă vînatul mare (mistreți, cerbi, căprioare), vînatul mic se găsește în mod obișnuit din belșug: iepuri, bitlani, potîrnichi, sitari, ciocîrlii, ploieri, lișițe..²⁵ Descrierea piețelor Veneției în secolul al XV-lea este tot atît de bogată. Și nu este logic lucrul acesta, într-un Occident pe jumătate gol de oameni? Și nu citim în *Gazette de France*, la 9 mai 1763, această știre provenită din Berlin: „Sălbăticiunile fiind foarte rare aici”, regele a poruncit să fie aduși în oraș „o sută de cerbi și douăzeci de mistreți pe săptămîină, pentru hrana locuitorilor”²⁶?

Prin urmare, să nu luăm *à la lettre* plîngerile, adesea literare, privind hrana sărmanilor țărani, cărora bogații !e „fură vinul, grîul, ovăzul, boii, oile și vițeei, lăsîndu-le doar pîinea de secară”. Avem dovada contrariului.

În Țările de Jos, în secolul al XV-lea, „carnea era de *uz curent*, într-o asemenea măsură încît o criză de foamete abia îi micșora cererea”, iar consumul ei a crescut neîncetat în prima jumătate a secolului al XVI-lea (de exemplu la doinita din Lierre a comunității *beguinelor*²⁷). În Germania, potrivit unei ordonanțe din 1482, a ducilor de Saxa „să fie înțeles de fieștecăre că meșteșugarii trebuie să primească la prînzul mare și la masa de 217 seara patru feluri cu totul: dacă e zi de harț o

hrană de fiecare zi a sărăcimii din, orașul Sfântului Marcu. În 1498, măcelarii marsiliezi se duceau să cumpere oi pînă la Saint-Flour, în Auvergne. Din aceste îndepărtate ținuturi se importă nu numai vite, ci și măcelari: în secolul al XVII-lea, la Veneția, măcelarii sînt adesea munteni din Alpii

20. COMERȚUL DE VITE MARI ÎN EUROPA DE NORD ȘI DE EST LA 1600.

I. Zonele în care se cresc animalele; 9. Căi de uscat; 3. Căi maritime. Bakar este vechiul Buccari. Prin 1600, pe drumuri de uscat sau pe căi maritime, comerțul de vite mari în direcția abatoarelor din Europa centrală și vestică este impresionant (400 000 de capete). Dar, pe piețele Parisului, în 1707 (vezi infra, II, p. 24), se vînd anual aproape 70 000 de bovine. Dovadă că, pe lângă acest comerț la mare distanță, se practică un trafic local și regional, care asigură grosul consumului din țară. (Wolfgang von Stomer, „Vildteest in Europa”, în: Kultur und Technik, nr. 1, 1979, p. 42, după Otkmar „Pickl.”)

Grisoni, gata să înșele din preț la vînzarea măruntaielor; din Balcani, albanezii, apoi epiroții, pînă în zilele noastre, emigrează departe, ca măcelari sau zahanagii³².

Fără îndoială, din 1350 pînă în 1550, Europa a cunoscut o perioadă de viață *individuală* fericită. Imediat după catastrofa „ciumei negre”, mîna de lucru devenind rară, condițiile de viață au fost, prin forța împrejurărilor, bune pentru cel care lucra. Niciodată salariile *reale* n-au fost atît de ridici-19 ca în acea vreme. În 1388 canonicii din Nor-

tilom normand, aveam în fiecare zi carne, felurile erau bogate, înghițeam la vin ca și cum ar fi fost apă"³⁷. Înaintea războaielor religioase, notează un alt martor, „sătenii (în Franța) erau atîta de bogați și plini de toate cele, atîta de bine așezați în casele lor, atît de avuți în orășanii și vite, cît pot spune că erau ca o adevărată nobilime"³⁸. Lucrurile s-au schimbat mult. Prin 1600, lucrătorii de la minele de aramă din Mansfeld în Saxonia superioară, plătiți cum erau plătiți, trebuiau să se mulțumească cu pîine, arpacaș și zarzavaturi. Iar țesătorii din Niirnberg, foarte favorizați, se plîngeau, în 1601, ca nu mai primesc decît de trei ori pe săptămîină carne, la care, regulamentar, au dreptul în fiecare zi. La aceasta, stăpînii răspund că cei 6 *Kreutzeri* pentru întreținere nu le permit să umple zilnic de carne pîntecul meseriașilor³⁹.

încă de pe atunci, cerealele sînt cele care au întăietatea pe piață. Atunci cînd prețurile lor întrec măsura, banii pentru cumpărăturile de lux lipsesc. Pe termen lung, consumul de carne se reduce și aceasta, repetăm, pînă în jurul anului 1850. Stranie regresivitate! Ea cunoaște fără îndoială răstimpuri de stagnare și excepții: bunăoară imediat după războiul de treizeci de ani, în Germania, șeptelul se reface repede, într-o țară adesea în lipsă de oameni; tot așa între 1770 și 1780, atunci cînd prețul cărnii crește fără încetare și cînd cel al grîului cade, regiunile Auge și Bessin, importante grînare ale Normandiei, înlocuiesc tot mai mult cultura grînelor cu creșterea animalelor, cel puțin pînă la marea criză a furajelor din 1785: ca o consecință destul de logică, a existat atunci șomaj, a fost împinsă la cerșetorie și la vagabondaj o masă importantă de țărani mărunți, pradă unei creșteri demografice plină de consecințe.. *°. Dar aceste episoade durează puțin și excepțiile nu infirmă regula. Nebunia, obsesia arăturii și a grîului își păstrează toate drepturile. La Montpezat, orașel din Bas-Quercy, numărul măcelarilor scade fără încetare: 18 în 1550; 10 în 1556; 6 în 1641; 2 în !1 1660; 1 în 1763... Chiar dacă numărul locuitorilor

Regresiunea aceasta a avut, am zice noi, niște trepte. Ea este mai netă în țările mediteraneene decît în regiunile nordice cu pășuni bogate. Polonezii, germanii, ungurii, englezii par mai puțin raționalizați decît ceilalți. În Anglia vom avea chiar, în secolul al XVIII-lea, în cadrul unei revoluții agricole, o adevărată revoluție a cărnii, în marea piață londoneză Leaden Hall (1778), după spusele unui ambasador spaniol, căruia i se atribuie aserțiunea, „s-ar vinde într-o lună mai multă carne decît consumă toată Spania într-un an”. Cu toate acestea, chiar într-o țară ca Olanda, unde rațiile „oficiale” sînt mari⁴⁶, dacă nu și reale, hrana, înaintea îmbunătățirilor de la sfîrșitul secolului al XVIII-îea, rămîne prost echilibrată: fasole, puțină carne sărată, pîine (de orz sau de secară), pește, puțină slănină, vînat din cînd în cînd . . . Dar vînatul este de obicei al țăranului sau seniorului. Săracul orașelor nu îl cunoaște deloc: „pentru el sînt napii, ceapa prăjită, pîinea uscată, dacă nu mucegăită” sau pîinea cleioasă de secară și „berea simplă” (cea „dublă” este pentru bogați sau pentru bețivi). Burghezul olandez trăiește și el sobru. Bineînțeles, *hutsepot*, mîncarea națională, se pregătește cu carne de vacă sau de oaie, dar bine tocată și folosită totdeauna cu parcimonie. În mod frecvent masa de seară nu este adesea decît un terci din resturi de pîine înmuiate în lapte⁴⁷. De altfel, între medici se deschide la un moment dat o discuție pentru a lămuri dacă o alimentație bogată în carne este bună sau nocivă. „Cît mă privește pe mine unul, scrie prea înțelept Louis Le-mery (1702), fără să mă amestec în toate certurile acestea, care mi se par destul de nefolositoare, se poate spune că să mînci carne de vită poate să fie un lucru priincios dacă este făcut cu măsură” . . . **.

Concomitent cu diminuarea rației de carne, se remarcă o netă mărire a consumului de carne afumată sau sărată. Werner Sombart a vorbit, nu fără temei, despre o revoluție a săraturilor, chiar de la sfîrșitul secolului al XV-lea, în alimentația echi-pajelor marinărești. În Mediterana, peștele sărat

nesănătos. Dar tocmai în ținuturile prost stăpînit de către om abundă cel mai mult animalele, domestice sau nu. Este de altfel probabil că nouă, unor oameni ai secolului al XX-lea, mîncarea obișnuită la Riga, pe vremea lui Petru cel Mare, sau la Belgrad pe vremea lui Tavernier (totul este acolo „excelent”, cu toate că „la prețuri de nimic”, pîinea, vinul, carnea, uriașele știuci și crapii care se pescuiesc în Dunăre sau Sava)⁵², ne-ar fi părut mai satisfăcătoare decît cele de la Berlin, de la Viena sau chiar de la Paris. Din punctul de vedere al omului, multe țări dezmoștenite nu sînt mai sărace decît țările bogate. Nivelul de viață rămîne un raport între numărul oamenilor și masa resurselor care le stau la dispoziție.

O Europă, totuși, privilegiată

Diminuat, privilegiul Europei rămîne cu toate acestea un privilegiu. Este, într-adevăr, suficient să te gîndești la alte civilizații. „În Japonia, spune un spaniol (1609), ei nu mănîncă altceva decît carnea vietăților pe care le omoară la vînătoare”⁵³. În India, populația, din fericire, are oroare de carne. Soldații Marelui Mogol, Aureng Zeb, după spusele unui medic francez, sînt foarte puțin pretențioși în ceea ce privește mîncarea: „Dacă au kicheris-ul lor, adică un amestec de orez și alte legume peste care varsă unt topit... ei sînt mulțumiți”. Acest amestec e făcut „din orez, bob și linte, fierte și bătute împreună”⁵⁴.

În China, carnea este rară. Nu există, sau abia dacă există, vite: porcul domestic, crescut acasă cu ce rămîne de la masă, cîteodată cu puțin orez, păsările, vînatul, chiar unii cîini scoși la vînzare în măcelării speciale sau în pragul porții „jupuiți sau nu” ori transportați în cușcă ca purceii de lapte sau iezii din Spania, spune părintele de Las Cortes — toate aceste vietăți, puțin numeroase, nu sînt în stare să îndeestuleze pofa unei populații în mod hotărît carnivore. Carnea, în afară de zona populațiilor mongole unde carnea de oaie,

Literatura chineza depune mărturii în același sens. În epoca dinastiei Tsing, un socru orgolios perorează: „Deunăzi, mărturisește el, a venit gine-ri-meu la mine și mi-a adus două măsuri (a cite o jumătate de chilogram, aproximativ) de carne de cerb uscată, care, iată, e aici în blidul ăsta”. Un măcelar e plin de admirație față de un înalt personaj „care are bani mai mulți decât împăratul însuși” și a cărui casă numără cel puțin câteva zeci de rude și servitori. Dovada irefutabilă: personajul îi „ia în timpul anului 4—5 000 de măsuri de carne, chiar atunci când nu sînt rînduite ceremonii”! Un meniu de ospăț se compune în totul și cu totul din „cuiburi de rîndunică, pui de găină, rață, sepii, castraveți amari de Kuang Tung...” Și iată ce exigențe alimentare poate avea o tînă ră văduvă capricioasă: în fiecare zi, opt *feni* de medicamente, o zi rață, ziua următoare pește, altă data legume proaspete, supă de muguri de bambus sau portocale, biscuiți, nuferi, vrăbii fripte, raci sărați și, firește, vin, „vin de o sută de flori” ..⁵⁸. Toate acestea nu exclud rafinamentul, ba dimpotrivă, și chiar un rafinament extrem și costisitor. \Dar dacă luxul bucătăriei chinezești a fost atît de prost înțeles de către europeni, de vină este faptul că sinonimul luxului este pentru aceștia carnea! Și nici uriuT "dintre ei nu ne descrie grămezi de carne decât la Beijing, în fața Palatului imperial și în unele din piețele orașului. Ba încă este vorba de mari cantități de vînat, care vin din Tartaria, pe care frigul iernii îl conservă două-trei luni și care este „atît de ieftin încît o căprioară sau un mistreț se vinde pentru un bănuț de opt”⁵⁹.

Aceeași modicitate, chiar sobrietate, în Turcia, unde carnea de vacă uscată, *pasterme*, nu este doar hrana soldaților în campanie. La Istanbul, din secolul al XVI-lea pînă în secolul al XVIII-j lea, lăsînd de o parte enormul consum de carne i de oaie al Seraiului, media pe oraș se oprește cam la o oaie sau o treime de oaie de om pe an: și Istan-buîl este Istanbul, un oraș privilegiat..⁶² în Egipt, grînar al belșugului ,la o primă privire, „fe-

tatea carnasiera, firește, nu cunoaște nici o lege sau nu prea cunoaște. Astfel, în ciuda dezgustului, flibustierii din Antile, ca și negrii africani, omoară și mănâncă maimuțele, pe cele tinere de preferință, iar la Roma, jalnicii și săracii evrei cumpără carne de bivoliță, care se desface în măcelării speciale și de care oamenii de rînd au oroare; de asemenea, la Aix-en-Provence, abia prin 1690 se taie și se mănîncă „boi”, această „carne de vita mare” avînd multă vreme faima că e dăunătoare⁶³, în timp ce în Danemarca, „carnea de cal se vinde în urg”, relatează, puțin scîrbit, un „64 călător francez’

A mîncea prea bine sau extravagantele mesei

După secolele al XV-lea și al XVI-lea, în Europa marele lux al mesei privește cel mult pe cîțiva privilegiați. Făcut din extravagante, el are drept obiect niîncăruri rare consumate în supraabundență. Servitorii se îndoapă și ei după aceea, iar rămășițele, chiar trecute, sînt cumpărate de cei care vmd la mina a doua mărfuri proaste. Extravagante: să aduci la Paris o broasca țestoasă de la Londra; „o mîncare care costă (1782) la o mie de scuți, șapte-opt mîncăi se ghiftuiesc cu ea”. în comparație, un mistreț, spintecat și fript pe jăratec pare un lucru foarte obișnuit. „Da, ne spune același martor, l-am văzut cu ochii mei, întins pe grătar; nici mistrețul Sfîntului Laurențiu nu era mai mare. Pun jăratec de jur împrejur, îl împănează ai ficăței, îl rumenesc numai cu osînză, îl îneacă în cele mai gustoase vinuri și îl dau la masă întreg, cu căpățîna cu tot..”⁶⁵. După care, mesenii abia dacă gusta o bucată tăiată la întîmplare, de ici, de colo.. . Avem a face cu năzbitoii, cu capricii princiare. Cît privește pe rege sau casele mai cu vază, furnizorii le umplu coșurile cu tot ce e mai bun în piețe, carne, vînat, pește. Pentru «plevușcă” rămîn bucățile proaste, ba încă la pre-■9 țin superioare celor de care se bucură bogătașii;

A pune masa

(Luxul înseamnă, deopotrivă, masa, vesela, argintăria, fața de masă, șervetele, lumina sfeșnicelor, ambianța încăperii în care se mănâncă) În Parisul secolului al XVI-lea exista obișnuința sa închiriezi o casă frumoasă sau, și mai bine, să pătrunzi în ea datorită complicității plătite a paznicilor și, întrucât *le trăiteur*, „birtașul”, aducea bucatele acasă, sa-ți primești prietenii acolo. Cîtecxfată, oaspetele provizoriu rămînea înfipt Jocului pînă ce adevăratul proprietar îl scotea din casă. „Monseniorul Salviati, nunțul Papei, a fost silit pe vremea mea, spune un ambasador (1557), să se mute de trei ori în două luni”⁷¹.

Așa cum există case somptuoase, există și hanuri somptuoase. La Châlons (sur-Marne) „ne așezarăm la *La Couronne*, notează Montaigne (158C), care este o locuință frumoasă și acolo te ospătează în vase de argint”⁷².

Dar să formulăm problema în sine: cum se pune o masă pentru, de pildă, „o companie de treizeci de oameni de stare înaltă și pe care vrem să-i ospătam cu aleasă bogăție”? Răspunsul îl dă o carte de bucatărie, cu un titlu neașteptat, *Les Delices de la campagne* (Desfătările vieții la țară), de Nicolas de Bonnefons, publicată în 1654. Răspuns: se așază patrusprezece tacîmuri de o parte a mesei, patrusprezece de cealaltă și, cum masa este dreptunghiulară, o persoana la „capătul de sus”, apoi „una sau două la cel de jos”. Invitații se vor așeza „la depărtare unul de altul cît locul unui scaun”. Trebuie ca „fața de masă să atîrne pînă la pămînt pe toate părțile. Să fie mai multe stelaje cu furculițe și pe ce să pună farfuriile în mi/locul mesei, spre a se așeza felurile ce se aduc”. Masa va avea opt „servicii”, al optulea și ultimul, fiind, ca un exemplu, constituit din dulcețuri „scăzute sau cu zeamă”, *glacis-uri* la farfurie, „muscadine” (pastile aromatate cu mosc), drageuri de Verdun, zahăr „moscat și ambrat” ... Capul slugilor de masă, încins cu spadă, va da poruncă 'l sa se schimbe farfuriile „cel puțin la fiecare Ser-

aceasta, se vor menține prin satele germane, și prin alte părți fără îndoială, pînă în secolul al XIX-lea.

Dar înaintea acestor perfecționări mai mult sau mai puțin tardive și rafinate, mesenii se mulțumiseră timp îndelung cu un fund de lemn sau cu un *tranchoir*, o felie de pîine pe care i se așeza carnea⁷⁴. Pe atunci tava mare era de ajuns pentru tot și toți: fiecare lua cu mîna, de pe ea, bucățile pe alese. Montaigne notează, cu privire la „*Souisses*”, la elvețieni: „Ei se slujesc de tot atîtea linguri de lemn cu mîner de argint cît sînt și oamenii (trebuie să înțelegem că fiecare mesean are o lingură) și niciodată elvețianul nu e fără cuțit, cu el ia orice lucru și nu bagă niciodată mîna în tavă”⁷⁵. Muzeele păstrează linguri de lemn cu coadă metalică, nu neapărat de argint, și cuțite de forme diverse. Dar toate acestea sînt instrumente vechi.

Nu acesta este și cazul furculiței. Fără îndoială, furculița mare cu doi dinți, care servea la prezentarea bucăților de carne, la manevrarea lor în cuptor și la bucătărie, este veche, fiind vorba nu de o furculiță individuală, în ciuda unor excepții. | Această datează, în mare, din secolul al XVI-lea și se răspîndește pornind din Venetia și din Italia în general, cu încetineală însă. / Un predicator german condamnă acest lux diabolic: Dumnezeu ne-ar fi dat oare degete, dacă el ar fi vrut să ne slujim de acest instrument? Montaigne o ignoră de vreme ce se învinovățește că mănîncă repede, atît de repede încît „îmi mușc degetele de atîta zor”. El admite de altfel că se „ajută puțin de lingură și de furculiță”⁷⁵. Iar în 1609, seniorul de Villamont, descriind cu o mulțime de detalii bucătăria și deprinderile alimentare ale turcilor, adaugă: „ei nu se folosesc deloc de furculiță, cum fac lombarzii sau venețienii” — el nu spune: francezii, și asta din motive temeinice. În aceeași epocă, un călător englez, Thomas Coryate, o descoperă în Italia, se amuză cu ea, apoi o adoptă, spre hazul cel mai mare al prietenilor săi, care îi 13 vor porecli *furciferus*, purtătorul de furculiță sau»

de la masa regelui sau, cum i se spunea, *la viande du Roi*, „hrana regelui”. Luxul acesta nou nu pătrunde pe întreg cuprinsul¹⁵ Franței sau Angliei, decât odată cu venirea secolului al XVIII-lea. „Dacă oamenii morți acum șaizeci de ani ar învia, scrie Duclos în 1765, ei n-ar recunoaște Parisul în ceea ce privește masa, îmbrăcămintea și obiceiurile”⁸¹. Afirmatie valabilă, în mod neîndoielnic, pentru întreaga Europă, pradă unui lux omniprezent, ca și pentru coloniile sale, în care ea a încercat totdeauna să-și reconstituie obiceiurile. Odată cu aceasta, călătorii occidentali vor judeca și mai rău, și vor privi și mai de sus obiceiurile și moravurile lumii largi. Gemelli Careri se miră de gesturile gazdei sale, un persan, aproape un senior, și care îl primește la masa sa (1694) „slujindu-se, în loc de lingura, de mîna sa dreaptă cu care ia orezul pentru a-l pune în farfuria (invitațiilor)”⁸². Sau iată ce scrie părintele Labat (1728) despre arabii din Senegal: „Nu se știe la ei ce înseamnă să mănînci pe masă..”⁸³. Nu găsesc îndurare în fața acestor judecători exigenți docît rafinații chinezi, așezați la mese, cu castronașele lor lăcuite și care poartă, la cingătoare, cuțitul și bețișoarele (acestea într-o pungă), de care se slujesc ca să mănînce. La Istanbul, prin 1760, baronul de Tott descrie cu humor o recepție în casa de la țară a „doamnei prim-dragoman”, printre reprezentanții acestei clase de greci bogați din slujba Sultanului, care au adoptat multe din obiceiurile locale, dar țin să se diferențieze de *ele*. „Masă rotundă, scaune de jur împrejur, linguri și furculițe, nimic nu lipsea afară de obișnuința de a se sluji de ele. Voiau cu toate acestea să nu negligeze nimic din obișnuințele noastre, care începeau să prindă la greci tot atîta trecere cită au la noi cele englezești și am văzut o femeie, în timpul mesei, luînd măslina cu degetele și înfigîndu-le cu mîna în furculiță ca să mănînce după moda franțuzească”⁸⁴.

Cu toate acestea, încă în 1624, o ordonanță austriacă pentru landgraviatul Alsaciei precizează,
¹⁵ spre folosința tinerilor ofițeri, regulile cărora tre-

tolii lui mănîncă la fel ca burghezii din Ulm sau Augsburg, de vreme ce spectacolul este aproape același, fie că e vorba de nunta de la Cana, de festinul lui Irod, de masa cutărui meșter din Basel, înconjurat de familie și de slugile atente, fie de masa omului de lege din Niirnberg, sărbătorind intrarea în casă nouă împreună cu prietenii sai, în 1593. După știința mea una din primele furcu-lițe care figurează într-o Cină ar putea fi cea desenată de Jacopo Bassano (1599).

Hrana de toate zilele: sarea

Dar să întoarcem pagina cu luxul și să trecem la viața de toate zilele. Sarea reprezintă din acest punct de vedere o potrivită chemare la ordine, căci acest bun atît de comun depinde de un comerț universal, obligatoriu; ea este un bun indispensabil, pentru oameni, pentru vite, pentru săraturile de carne și pește, și cu atît mai important cu cît guvernele se amestecă în această afacere. Sarea este o mare sursă de îmbogățire pentru state și pentru negustori, în Europa ca și în China; vom reveni asupra acestui lucru. Indispensabilă, ea trece peste toate obstacolele, se folosește de toate înlesnirile. Astfel, marfă de greutate mare, folosește căile fluviale (Ronul, în susul apei} și serviciul navelor din Atlantic. Nu există mina de sare gemă care să nu fie exploatată. La fel, salinele maritime, care se află în Mediterana și pe coastele Atlanticului, limitate la ținuturile înșorite, toate în țări catolice. Pescarii din nord, protestanți, au nevoie de sarea din Brouage, din Setu-bal sau din San Lucar de Barrameda. Schimbul se face mereu, în ciuda războaielor, și spre cel mai mare beneficiu al întinselor consorții de neguțători. Tot așa, dalele de sare sahariană ajung în Africa neagră, în ciuda deșertului, prin caravane de cămile, schimbîndu-se, e adevărat, pe pulbere de aur, pe fildeș de colți de elefant sau pe sclavi negri. Nimic nu vorbește mai grăitor despre cerințele '7 irepresive ale unui asemenea trafic.

acei negustori care vînd de toate, la bucată, avînd legături cu mînastirile și satele din apropiere: brînză de Montreuil și de Vincennes se vinde aici „proaspătă și scursă, în coșulețe împletite din răchită sau din stuț” (*jonc*), care se numesc *joncbees*⁸⁸. în Mediterana, brînzeturile sarde, *cacio cavallo*⁶⁹ sau *salso*, ajung peste tot, la Napoli ca și la Roma, Livorno, Marsilia sau Barcelona; ele se exportă din Cagliari, corăbii întregi, și se vînd mai ieftin chiar decît brînzeturile de Olanda, care în secolul al XVIII-lea ajung să invadeze piețele Europei și ale întregii lumi. începînd din 1573, mii de roate de brînză olandeză ajung în mod fraudulos în America spaniolă. La Veneția, se vînd brînzeturi din Dalmația și enorme roate de brînză de Candia. La Marsilia, în 1543, se consumă, între altele, brînzeturi din Auvergne⁹³. Ele sînt atît de abundente în aceasta din urmă provincie încît formează principala ei bază de alimentație în secolul al XVI-lea. în secolul precedent, brînză de Grande-Chartreuse, în Dauphine, trecea drept excelentă și se mîncă topită sau friptă pe pîine prăjită. „Adevărata *gruyere*”, cea elvețiană, se consumă în Franța în mari cantități încă înainte de secolul al XVIII-lea. Pe la 1750, Franța importa 30 000 de chintale pe an. Ea este „falsificată (...) în Franche-Comte, în Lorena, în Savoia și în Dauphine” și chiar dacă aceste imitații nu au faima și prețul originalului, ele sînt foarte răspîndite. în schimb, încercările de imitare a parmezanului, în Normandia de exemplu, au fost niște eșecuri⁹¹.

Brînză, proteină ieftină, este unul din alimentele populare și de mare importanță ale Europei, o neostoită părere de rău pentru orice european silit să trăiască departe, fără posibilitatea de a și-o procura. Țărani din Franța, prin 1698, cîștigă averi ducînd brînză armatelor care se bat în Italia și Germania. Cu toate acestea, în Franța mai ales, brînză a ajuns destul de încet la reputația sa culinară, la „noblețea” ei. Cărțile de bucate îi acordă un loc neînsemnat, nu-i arată nici calitățile, nici denumirile particulare. Brînză de capră este disprețuită, socotită inferioară celor de oaie și

brînza, untul; vacile, caprele și oile sînt crescute numai pentru carnea lor. Atunci, ce poate să fie „untul” pe care crede că-l mănîncă acolo domnul de Guignes?⁹⁵. El nu este folosit în China decît la prepararea unor rare produse de patiserie. La acest capitol, Japonia împărtășește dezgustul chinezesc: chiar în satele în care boii și vacile sînt folosiți la munca pămîntului, țăranul japonez nu consumă nici astăzi produsele lactate, care i se par „necurate”; el extrage din soia firavele cantități de ulei care îi sînt necesare.

În orașele din Occident, laptele, dimpotrivă, se consumă în asemenea cantități încît pune probleme de aprovizionare. La Londra, consumul lui crește iarna, atunci cînd toate familiile bogate locuiesc în capitală; și scade vara din motivul invers, dar fie vară, fie iarnă, el dă loc unei înșelătorii gigantice. Laptele este generos botezat de către revîn-zători, sau chiar acolo unde se produce. „Se vorbește că un mare proprietar din Sumrv (1801) are o pompă (în lăptărie), cunoscuta sub numele de faimoasa vacă neagră, fiindcă este vopsită în aceasta culoare, și se zice că ea dă mai mult lapte decît toate vacile la un loc”⁹⁶. Mai bine să ne întoarcem, cu un secol mai devreme, la Valladolid, la spectacolul zilnic al străzilor pe care se îmbulzesc mai bine de 400 de măgari, aducînd lapte din satele vecine și aprovizionînd orașul cu brînză proaspătă, unt și smîntînă, a căror calitate și ieftinătate ne sînt lăudate de către un călător portughez. Oraș în care curge laptele și mierea, așa pare această capitală pe care, totuși, Filip al II-lea avea s-o abandoneze curînd, pentru Madrid, și unde totul se găsește din belșug: în piața de păsări se vînd zilnic mai mult de 7 000 de orătănii, carnea de oaie de aici e cea mai bună din lume, pîinea excelentă, vinul fără cusur, iar aprovizionarea cu produse lactate un lux pentru Spania, unde se în-■ tîlnește deosebit de rar⁹⁷.

Untul, în afară de imensele zone ale untului rîn-ced, din Africa de nord pînă la Alexandria Egiptului și dincolo de ea, rămîne surghiunit în Europa 241 de nord. Restul micului continent este domeniul

exactitate fluctuațiile conjuncturii. Pornind de la câteva ouă vândute la Florența, un statistician¹⁰² reconstituie mișcarea costului vieții în secolul al XVI-lea. Prețul lor, singur, este într-adevăr un test valabil cu privire la nivelul de trai sau la valoarea banului în cutare oraș sau în cutare țară. În Egipt, în secolul al XVII-lea, a existat un moment în care „pentru un *sol* aveai de ales între treizeci de oua, doi porumbei sau o găină”; pe drumul de la Magnezia la Brusa (1694) „cele de-ale gurii nu sînt scumpe: capeti șapte ouă pentru o *para* (= un *sol*), o găină pentru zece, ua pepene frumos pentru două și pîine cîtă poți mânca într-o zi, pentru același preț”; în februarie 1697, notează același călător, aproape de Acapulco, în Noua Spanie, „gazda m-a pus să-i plătesc un ban de opt (= 32 *sol*i) pentru o găină, iar ouăle cîte un *sol* unul”¹⁰³. Așadar, ouăle fac parte din alimentația obișnuită a europenilor. De unde surpriza lui Montaigne în hanurile germane: acolo nu se servesc „niciodată ouă, scrie el, decît tari, tăiate în patru, în salate”¹⁰⁴. Sau cea a lui Montesquieu, pîcînd din Napoli și ajungînd din nou la Roma (1729): el se miră „că, în acest străvechi Latium, călătorul nu găsește nici vreo găină ori vreun porumbel și de multe ori nici vreun ou”¹⁰⁵.

Dar în Europa, în asemenea cazuri, este vorba de excepție, nu de regulă, ca în Extremul Orient vegetarian, unde China, Japonia, India nu dispun de acest bogat și banal aport alimentar. Oul este foarte rar în aceste ținuturi și nu face parte din hrana populară. Celebrele ouă negre chinezești, păstrate timp de treizeci de zile în saramură, sînt o delicată pentru bogătași.

Hrana cea de fiecare zi: fructele mării

Uriașă, importanța alimentară a mării ar fi putut fi încă și mai mare. Într-adevăr, există regiuni întinse care nu cunosc, sau aproape că nu cunosc, hrana pe care o ascunde, la îndemînă cu toate ¹³ acestea.

Atlanticul de nord, lângă Terra Nova, la confluența Gulf Streamului și curentului Labrador. Planctonul adus împreună de apele calde și de cele reci alimentează mulțimea peștilor.

Fără să fie la fel de bine dăruită, Europa are multiple surse de aprovizionare, la mică și la mare distanță. Peștele capătă aici cu atât mai multă importanță cu cât prescripțiile religioase înmulțesc zilele de post (166 de zile pe an, printre care *le careme*, postul Paștelui, de o extremă rigoare pînă la domnia lui Ludovic al XIV-lea). În timpul acestor patruzeci de zile, carnea, ouăle sau păsările nu se pot vinde decît bolnavilor, și numai cu un dublu certificat — de la doctor și de la preot. Pentru a înlesni controlul, „măcelarul de post” (*boucher de careme*) este autorizat să vîndă alimentele prohibite numai la Paris și în incinta spitalului principal, Hotel-Dieu¹⁰⁷. Așa se explică enorma nevoie de pește proaspăt, afumat sau sărat.

Totuși, peștele nu abundă pretutindeni în vecinătatea coastelor Europei. Mediterana, atît de lăudată, are resurse limitate, în afara cîtorva excepții: tonul din Bosfor, caviarul fluviilor rusești, hrană aleasă, pînă în Abisinia, pentru creștinii care postesc, calmarii și caracatițele uscate, un dar providențial al arhipelagului grecesc de cînd lumea, sardinele și sardelele în Provence... Tonul se prinde și în năvoadele Africii de nord, Siciliei, Provenței, Andaluziei, Algarvei portugheze: Lagosul este un mare expeditor de corăbii întregi cu butoaie de ton sărat, spre Mediterana sau către nord.

Prin comparație, trebuie să vorbim despre supraabundentele resurse ale acestor mărunte Medi-terane ale Nordului, Marea Mîneei, Marea Nordului, Baltica și, încă mai mult, despre ocean. Pe litoralul său european, în evul mediu se practică un pescuit activ (somm, scrumbie, cod). Baltica și Marea Nordului posedă, încă din secolul al XI-lea, vaste întinderi, unde se pescuiesc heringi; acestea au făcut bogăția Hansei, apoi pe cea a pescarilor Olandei și Zeelandei. Prin 1350, tocmai un olandez, William Beukelszoon ar fi găsit un mijloc ra-pid de a curăța heringul și de a-l săra chiar în

în tot timpul anului sole, sardine și stridii, câteodată merlan; iar din Santander vin, în timpul postului, excelente dorade. Dar călătorul nostru este speriat de incredibilul număr de păstrăvi magnifici care se vînd zilnic în piețe, aduși din Burgos și din Medina de Rioseco, câteodată atît de mulți încît ai putea să hrănești cu ei jumătate din orașul care era pe atunci capitala Spaniei¹¹⁰. Am mai semnalat, în Boemia, lacurile artificiale și piscicultura bogatelor domenii din sud. În Germania, crapul este consumat în mod curent.

Pescuitul de cod

Exploatarea în mare, începînd de la sfîrșitul secolului al XV-lea, a codului din bancurile Terra-Novei a fost o revoluție. Ea a prilejuit o adevărată ciocnire între basci, francezi, olandezi, englezi, cei mai puternici alungîndu-i pe cei mai puțin apărați. Bascii spanioli au fost astfel eliminați, accesul la locurile de pescuit rămînînd celor puternici care aveau o marină puternică, Anglia, Olanda și Franța. Problema cea mare era conservarea și transportul peștelui. Codul era fie preparat și sărat la bordul navei, în apele Terra Novei, fie uscat pe țărm. Codul sărat este *codul verde* „care tocmai a fost sărat și mai e încă foarte umed”. Navele specializate în cod verde sînt de mic tonaj, avînd la bord 10—12 pescari, pe lîngă marinarii care spinteca, curăță, sarează peștele, în cala plină adesea pîna la grinzile punții. Obiceiul lor: merg în derivă după ce s-au „*embanques*”, au „intrat în banc”. Veliere, dimpotrivă, destul de mari aduc codul uscat, *pa-ree*, curățit. Odată ajunse pe coastele Terra Novei, ele lasă ancora la apă, pescuitul fiind încredințat apoi bărcilor. Peștele este uscat la țărm, după procedee complicate, pe care Savary le descrie pe larg¹¹¹.

Fiecare velier trebuie să se aprovizioneze la plecare, să îmbarce sare, alimente, făină, vin, alcool, undițe, cîrlige. La începutul secolului al XVII-lea încă, pescarii din Norvegia și Danemarca veneau

își țin ei, ca să zicem așa, sărbătorile și mulțimea lor este atât de mare încât pescarii care se strâng acolo, din toate națiile, nu fac altceva, de dimineața pînă seara, decît să arunce undița, s-o scoată, să spintece codul prins și să-i pună măruntaiele în cîrlig ca să prindă altul. Un singur om prinde deodată pînă la 300—400 pe zi. Cînd hrana care îi momește către acest loc se termină, el se risipește și pleacă să se lupte cu merlanii, de care este foarte lacom. Merlanii fug din fața lui și acestei vînatori pe care o fac sîntem noi îndatorați pentru deseie întoarceri ale merlanilor pe țărmurile noastre (aîe Europei)""⁴.

„Dumnezeu ne-a dat codul la Terra Nova” exclamă un marsiliez în 1739. Și, tot atât de admirativ, cu un secol mai devreme, un călător francez afirmă că „cel mai bun negoț în Europa este să te duci să pescuiești codul (scris *moine*, ortografie mai frecventă atunci decît *morue*) căci nu se cheltuie nimic (Cu alte cuvinte, nu e nevoie de bani, ceea ce este și adevărat și fals) pentru a avea zisul cod, alta cheltuială nefiind, decît numai oboseala pescuitului și a vînzării; se scot bani mulți din Spania și un milion de oameni trăiesc în Franța pe seama lui”¹¹⁵.

Această ultimă cifră este, evident, foarte fantezistă. O situație de la sfîrșitul secolului al XVIII-lea dă cîteva cifre răzlețe cu privire la pescuitul de cod în Franța, în Anglia și în Statele Unite. În 1773, el a mobilizat 244 de nave franceze (25 000 de butoaie și 10 000 de oameni de echipaj); în 1775, 400 de nave engleze (36 000 butoaie și 20 000 de oameni de echipaj) și 665 de nave „americane” (25 000 de butoaie și 4 400 de oameni de echipaj). Adică, în total, 1 329 de nave, 86 000 de butoaie și 55 000 de oameni de echipaj, al căror pescuit reprezintă aproximativ 80 000 tone de pește. Ținînd seama de olandezi și de alți pescari din Europa, am ajunge poate la cifra de 1 500 de nave și la 90 000 tone de cod, evaluarea cea mai zgîrcită¹¹⁶.

¹⁹ con⁴ Corespondența unui negustor din Honfleur¹¹⁷,
temporan al lui Colbert, ne familiarizează c»

încă de prin aprilie. Urmează atunci (și pentru toată Franța) o penurie de trei luni, aprilie, mai, iunie, și «în acest timp este un sezon când legumele sînt încă rare, ouăle scumpe și cînd se mănînce puțin pește de apă dulce». Aceasta da brusc valoare și crește prețul la codul verde, pescuit de englezi pe propriul lor litoral și pe care îl retrimite spre Paris portul Dieppe, în această împrejurare simplu intermediar¹¹⁸.

Aproape toate navele își întrerup campania de pescuit în timpul marilor conflicte maritime pentru stăpînirea lumii: războiul pentru succesiunea Austriei, a Spaniei, războiul de șapte ani, cel american- de independență ... Numai cel mai puternic, și nu totdeauna, continuă să consume cod.

Se observă, fără a putea fi măsurată, o creștere progresivă a pescuitului, în mod sigur o sporire a tonajelor medii, cu toate că timpul necesar pentru drum (o lună sau șase săptămîni, la dus sau la întors) nu se prea schimbă. Minunea din Terra Nova este că provizia se reconstituie mereu și rămîne supraabundentă. Bancurile de cod se hrănesc cu plancton, cu pești și cu acei merlani, de care nu se mai satură. El fugărește merlani din apele Terra Novei spre coastele Europei unde pescarii îl regăsesc. Se pare chiar că înainte vreme, în evul mediu, codul se găsea din abundență pe coastele Europei. El ar fi fugit mai apoi spre vest.

Europa se aruncă asupra acestei adevărate mane. în martie 1791, sosesc bunăoară la Lisabona 54 de nave engleze încărcate, ni se spune, cu 48 110 chintale de cod. „Ce cîștig uriaș pentru englezi numai din această marfă!”¹¹⁹. în Spania, prin 1717, cheltuielile anuale pentru consumul de cod depășesc 2 400 000 piaștri¹²⁰. Dar ca orice pește scos la vînzare, codul se strică pe drum și devine de-a dreptul scîrnav. Chiar apa în care se desărează peștele este atît de puturoasă încît este îngăduit să fie aruncată în canale numai noaptea¹²¹. Sînt deci de înțeles aceste vorbe răzbunătoare, puse pe seama unei slujnice (1636): „îmi place mai mult fruptul >1 decît postul (...); îmi place mai mult să văd un

ziasme alimentare, variabile, totdeauna puternice și manifestându-se ca niște necesități. Sînt niște nevoi de a rupe cu monotonia mîncării; un scriitor indian o spune: „Cînd cerul gurii se răzvrătește fața de searbădul gust al orezului fiert, fără nimic altceva, visezi la grăsimi, la sare și la mirodenii”¹²⁸.

Este un fapt că, în zilele noastre, bucătăriile care recurg cu cea mai mare plăcere la mirodenii sînt bucătăriile cele mai sărace și cele mai monotone din țările subdezvoltate. Trebuie să înțelegem prin mirodenii toate speciile de condimente în folosință astăzi (inclusiv ardeii veniți din America, purtînd nenumărate denumiri) și nu numai mirodeniile glorioase ale Levantului. În evul mediu, masa săracului din Europa avea mirodeniile ei: cimbrisorul, maghiranul, dafinul, cimbrul, anasonul, coriandrul și mai ales usturoiul, pe care Arnaud de ViHeneuve, faimos medic din secolul al XIII-lea, îl numea opiumul țaranilor. Printre aceste mirodenii locale numai șofranul este un produs de lux.

Lumea romană, încă de la Plaut și Cato cel Bătrîn, făcuse o pasiune pentru *silphium* de Libia, plantă misterioasă și care dispărea în primul secol al Imperiului. Cînd Cezar golește tezaurul public, în anul 49, el găsește acolo 1 500 de livre, adică mai mult de 490 kg de *silphium*. După aceea se răspîndește faima unei mirodenii persane, *asa foetida*, al cărui „miros aliaceu, fetid, i-a adus numele de *stercus diaboli*, „scîrna dracului”. Ea mai este folosită și astăzi în bucătăria persană. La Roma, piperul și mirodeniile ajung tîrziu, „nu înainte de Varro și Horațiu, iar Pliniu se miră de trecerea pe care o are piperul”. întrebuintarea lui este întinsă, prețurile relativ modeste. După Pliniu, mirodeniile fine ar fi chiar mai ieftine decît piperul, ceea ce nu se va întîmpla mai tîrziu. La Roma, piperul este depozitat în hambare speciale, *horrea piperatoria*, și atunci cînd Alaric cucerește orașul, în anul 410, el pune mîna pe 5 000 de livre de piper¹²⁹.

Mirodeniile și piperul sînt, în Occident, o moștenire a Romei. Ca ele sau el i-au lipsit apoi, pe >³ vremea lui Carol cel Mare și a quasi-închiderii

nou venit nu e în stare să înghită nici o îmbucătură¹³³.

Pe scurt, acest exces și consumul târziu și cumpătat pe care-l cunoscuse lumea romană sînt două lucruri diferite. Aceasta consuma, este adevărat, puțină carne (pe vremea lui Cicero, carnea era încă vizată de legile somptuare). Occidentul medieval, dimpotrivă, se bucură de privilegiul de a fi carnivor. Trebuie oare să ne închipuim, în acest caz, că o carne nu totdeauna fragedă, care se conserva prost, recurge la condimente, la un pipărat puternic, la sosurile preparate cu mirodenii? Este un fel de a camufla proasta calitate a cărnii. Apoi, nu există, așa cum afirmă medicii de astăzi, un foarte curios psihism olfactiv? Se pare ca exista un soi de incompatibilitate între gustul condimentelor „cu miros înțepător și un pic fiziologic, ca usturoiul, ceapa... și gustul pentru condimentele mai fine, cu miresme aromatice, suave, amintind de parfumul florilor”¹³⁴. Acestea din urmă vor învinge în evul mediu.

Fără îndoială, lucrurile nu sînt atît de simple, în orice caz, în secolul al XVI-lea, odată cu brusca creștere a intrărilor de mărfuri care urmează periplului lui Vasco de Gama, consumul — mare lux pînă atunci — crește, mai ales în Nordul ale cărui cumpărături de mirodenii depășesc pe cele din Mediterana. Prin urmare, nu simplul joc al comerțului și navigației face ca piața de redistribuire a mirodeniilor să se mute de la Veneția, și de la al său *Fondaco dei Tedeschi*, la Anvers, releu al Lisabonei, și apoi la Amsterdam. Luther, care exagerează bineînțeles, pretinde că există în Germania mai multe mirodenii decît grâu! Marii consumatori, în orice caz, sînt la nord și la est. În 1697, în Olanda, se considera că în afară de monedă, marfa cea mai bună pentru „țările reci” sînt mirodeniile, consumate „în cantități uluitoare” în Rusia și în Polonia¹³⁵. Poate că piperul și mirodeniile sînt mai dorite acolo unde, la urma urmei, au ajuns mai târziu? Acolo unde sînt, încă, un lux nou? Abatelui JMably, care ajunge la Cracovia, i se servește, 255 odată cu un vin unguresc, „o masă foarte îmbel-

înre 1715 și 1732. Ceea ce este sigur este că piperul a încetat să mai fie marfa dominantă de altădată, trăgînd după sine mirodeniile, ca pe timpurile lui Priuli și Sanudo, pe timpul gloriilor necontestate ale Veneției. De pe primul loc pe care îl mai ocupa în 1648—1650 în negoțul Companiei la Amsterdam (33% din total), piperul ajunge pe al patrulea în 1778—1780 (119/6) după textile (mătase și bumbac, 32,66%) și mirodenii „fine” (24,430/0, ceai și cafea (22,92°/o)¹³⁸. Să fie acesta cazul tipic pentru sfîrșitul unui consum de lux și începutul unui consum curent? Sau declinul unei folosiri necumpătate?

(Ne este îngăduit să acuzăm de acest reflux luxul nou, cafeaua, ciocolata, alcoolul, tutunul; sau înmulțirea legumelor noi care diversifică încetul cu încetul mesele Occidentului (sparanghel, spanac, lăptuca, anghinare, mazăre verde, fasole, conopidă, roșii, ardei, pepeni). Legume ieșite cel mai adesea din grădinile Europei, mai ales din cele ale Italiei (de acolo aduce, de pildă, Carol al VUI-lea pepenele), cîteodată din Armenia, ca, de pildă, cantalupul, sau din America, ca roșia, fasolea, cartoful.

Rămîne o ultimă explicație, fragilă la drept vorbind. Începînd de la 1600, chiar mai devreme, a apărut o diminuare generală a consumului de carne, o ruptură într-o alimentație veche. În același timp, pentru bogați, în Franța cel puțin, o bucătărie mai simplă. Bucătăria germană și bucătăria poloneză vor fi avut poate o întîrziere și surse mai bune de aprovizionare cu carne, deci o nevoie mai mare de piper și mirodenii. Dar explicația nu este decît verosimilă și cele care o preced pot fi socotite suficiente pînă la una mai bine informată.

Dovada că a existat o anume saturare a pieții europene este că olandezilor li se întîmplă, spune un economist german (1722), după un martor „englez” (1754), să „ardă cîteodată sau să arunce în mare mari cantități de piper, de nucșoare, pentru a ține prețul”¹³⁹. În afara de Java, europenii '7 nu controlează de altfel culturile de arbori de

acestea China de nord pare să nu cunoască încă

în secolul al X-lea, trestia se află în Egipt și zahărul se fabrică, încă de pe atunci, în mod științific. Cruciații îl întâlnesc în Siria. După căderea Acrei și după pierderea Siriei (1291), zahărul se găsește în bagajele creștinilor și obține un succes rapid în Cipru. Frumoasa Caterina Cornaro, soția ultimului dintre Lusignani și ultima regină a insulei (Venețienii o cuceresc în 1479), este descendentă a familiei Cornaro, patricieni din Veneția, la timpul lor „regi ai zahărului”.

Încă dinainte de succesul cipriot, zahărul vehiculat de arabi prosperase în Sicilia, apoi la Valencia. La sfârșitul secolului al XV-lea, el era în Susul marocan, atingea Madera, apoi Azorele, Canarele, insula São Tome și insula Principe din golful Guineei. Prin 1520 ajungea în Brazilia unde prosperă odată cu cea de a doua jumătate a secolului al XVI-lea. Din acel moment, începe o altă pagină din istoria zahărului. „În timp ce înainte

^ vt înainte
„aiui nu era de găsit decât în prăvăliile apotecarilor, care îl păstrau doară pentru bolnavi”, scrie Ortellius în *le Théâtre de l'Univers* (1572), astăzi „este înfulecat din lăcomie (. . .) Ceea ce altădată slujea de leac, în vremea de față ne slujește drept hrană”¹⁴².

Din Brazilia, din cauza olandezilor alungați di» Recife, în 1654, și a persecutării de către Sfântul Oficiu a maranilor portughezi¹⁴³, zahărul și „mașinile” de făcut zahăr ajung în secolul al XVII-lea în Martinica, Guadelupa, în Curacao olandez, în Jamaica și San Domingo, al căror ceas de glorie începe prin 1680. Producția a crescut de atunci fără întrerupere. Dacă nu mă înșel, zahărul din Cipru, în secolul al XV-lea, se socotea în sute, în mii de chintale „ușoare” (=50 kg)¹⁴⁴. Dar numai San Domingo, în epoca lui de înflorire, în secolul al XVIIU-lea, produce 70 000 de tone. În 1800, Anglia consumă 150 000 de tone de zahăr pe an, aproape de 15 ori mai mult decât în 1700, și lordul Sheffield are dreptate când scrie în 1783: „Consumul de zahăr poate crește considerabil.” Abia

vreme 7t>^'—¹ nu era de găsit decât în prăvăliile

operații de tratare, de preparare, de precauții, se fierbe apoi îndelung în cuve de aramă. Cristalizat în niște forme de pământ, el dă zahărul brut, sau *moscouade*. Sau, după filtrarea printr-un pământ alb, zahărul *terre* sau *cassonade*. După aceea se puteau obține zece produse diferite, pe lângă alcool. Foarte adesea, zahărul brut se rafina în Europa, la Anvers, Veneția, Amsterdam, Londra, Paris, Bordeaux, Nantes, Dresda etc; operația aducea un venit aproape la fel de mare ca producția de materie Druta. De unde, conflicte între rafinatori și *sucriers*, colonii din insule care visau să prelucereze pe loc întreaga producție sau, cum se spunea, „sa se așeze, să se instaleze în alb”, *s'etablir en blanc*, adică să se „instaleze”, să intre în industria zahărului alb. Cultura și fabricarea cereau deci capitaluri, un lanț de intermediari. Acolo unde nu se stabilește acest lanț, vânzările nu depășesc piața locală: bunăoară în Peru, în Noua Spanie, în Cuba până în secolul al XIX-lea. Dacă „insulele zahărului” și coasta Braziliei prosperă, aceasta se întâmplă pentru că se află la îndemână, la distanțe rezonabile de Europa, având în vedere rapiditatea și capacitatea navelor de pe vremea aceea.

Un obstacol suplimentar: „Ca să hrănești o colonie în America, așa cum explică abatele Raynal, trebuie să cultivi un ținut întreg în Europa”¹⁴⁸, căci coloniile producătoare de zahăr nu se pot hrăni singure, trestia lăsând puțin loc pentru rarele ogoare pe care cresc plantele „hrănitoare”. Aceasta este drama monoculturii destinate producerii de zahăr, în nord-estul brazilian, în Antile, în regiunea Susului, în Maroc (unde arheologia scoate la lumină amploarea instalațiilor de altădată). În 1783, Anglia expediază spre propriile sale Indii occidentale (înainte de toate spre Jamaica) 16 526 de butoaie de carne sărată, de vacă și de porc, 5 188 de table de slănină, 2 559 de butoaie de burtă de vită conservată¹⁴⁹. În Brazilia, hrana sclavilor e asigurată de butoaiele cu cod de Terra Nova, de *carne do sol* din interior (din *sertao*), în cunnd de *charque*, pe care navele o aduc din Rio

BĂUTURI ȘI „DOPANȚI”

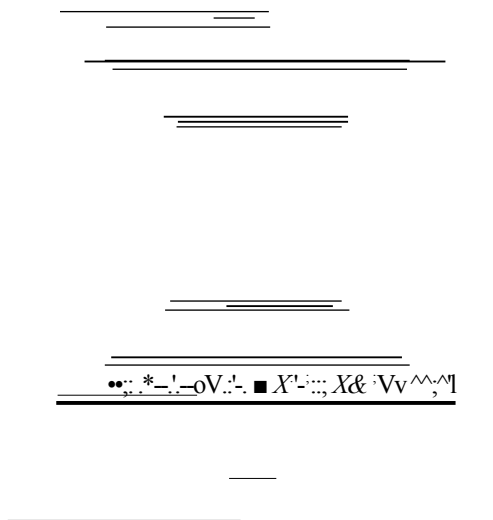
Chiar atunci când e vorba de o istorie rapidă a băuturilor, în cauză trebuie implicate cele vechi și cele noi, cele populare și cele rafinate, cu diferențele schimburi care au avut loc de-a lungul secolelor între o categorie și alta. Băuturile nu sînt numai alimente. Dintotdeauna ele joacă rolul de clopanți, ele reprezintă „mș”te~” ”evadări; cîteoHătă, **caTa arîurriite”triburi**” indiene, beția este chiar un mijloc de comunicare cu supranaturalul. Oricum ar fi, în timpul secolelor de care ne ocupăm, alcoolismul n-a încetat să crească în Europa. Apoi, la toate acestea s-au adăugat excitantii exotici: ceaiul, cafeaua, și, nu mai puțin, „dopantul” inelasmibil, nici aliment, nici băutură, care este tutunul, sub toate formele lui.

Apa

Trebuie, în mod paradoxal, să începem cu apa. Nu totdeauna dispui de ea după voie și, în ciuda recomandărilor precise ale doctorilor — care pretind o anumită apă, preferabilă alteia anume, în funcție de boală — trebuie să te mulțumești cu cea pe care o ai la îndemînă: de ploaie, de rîu, de fîntînă, de cisternă, de puț, din butoi sau din recipientul de aramă unde prevederea cere ca ea să fie ținută în rezervă, la orice casă de om chibzuit. Un caz extrem: apa de mare care se distilează în preșidiile spaniole din Africa de nord, în secolul al XVI-lea, în alambic; altfel ar trebui adusă din Spania sau din Italia. Un caz disperat, cazul călătorilor care traversînd Congo, în 1648, înfomețați, frînți de oboseală, dormind pe pămîntul gol, trebuie să „bea apă (care) seamănă cu udul de cal”¹⁵⁰. Un alt motiv de frămîntare: apa dulce la bordul navelor. Menținerea ei în stare potabilă este o problemă fără soluție, în ciuda atîtor rețete și secrete păstrate cu strășnicie.

^ Orașe întregi, dealtfel, cu toate că foarte bogate, sînt prost aprovizionate cu apă; cum este cazul

mentează partea de apus¹⁵³. La Paris, apeductul de la Belleville se repară în 1457; împreună cu cel de la Pre-Saint-Gervais, el alimentează orașul până în secolul al XVII-lea; cel de la Arcueil, reconstruit



21. UN PUȚ CISTERNĂ VENETIAN;

SECȚIUNE ȘI ELEVATIE.

1. Puț central; 2. Rezervoare colectoare de apă de ploaie; 3. Nisip și filtrare; 4. Căptușeală de argilă; 5. Orificiile rezervoarelor colectorilor. «•••» numite popular pite (,,aghiasmatare"). Apa infiltrată și sîrșește în puțul central. Veneția are astăzi instalații de apă curentă, dar pufurile venetice continuă să existe, în piețele publice sau în "pit" caselor.

de Măria de Medicis, duce apa de la Rungis pînă la Luxembourg¹⁵⁴. Cîteodata, roți hidraulice de raari dimensiuni ridică apa rîurilor pentru aprovizionarea orașenilor (Toledo, 1526; Augsburg, 1548) și, în acest scop, pun în mișcare puternice pompe de aspirație-refulare. Pompa de la Samaritaine, 265 construită între 1603 și 1608, furniza în fiecare zi

Aprovizionarea cu apă a Parisului face să trăiască, prost de altfel, 20 000 de „*porteurs*”, sacarii, care fac în fiecare zi treizeci de drumuri, de *voies* (două căldări de fiecare dată), urcînd pînă la etajele cele mai de sus (cu doi soli „drumul”). Se anunță deci o revoluție atunci cînd frații Perier instalează două pompe cu abur la Chaillot, prin 1782, „mașini foarte ciudate”, care ridică apa „numai prin aburul apei care fierbe” la 110 picioare deasupra nivelului scăzut al Senei. Se imita în feiul acesta Londra, care de cîțiva ani are 9 asemenea pompe. Cartierul Saint-Honore, cel mai bogat, deci cel mai capabil să plătească acest *progres*, este servit primul. Dar dacă — se neliniștește lumea — aceste mașini se înmulțesc, ce vor face cei 20 000 de „*porteurs*” de apă. Și dealtfel întreprinderea se transformă curînd într-un scandal financiar (1788). Fapt lipsit de importanță! Odată cu secolul al XVIII-lea, problema aducțiunii apei potabile este limpede formulată, se întrevăd soluțiile, cîteodată ele sînt și puse în aplicare. Și nu numai pentru capitale. Un proiect întocmit pentru orașul Ulm (1713) dovedește contrariul.

Progresul este, în ciuda acestora toate, tardiv. Pînă să ajungem la el, în toate orașele lumii, vînzătorul de apă își impune serviciile. La Valladolid, pe vremea lui Filip al III-lea, călătorul nostru portughez laudă apa excelentă care se vinde în încîntătoare chiupuri sau în ulcioare de ceramică, de toate formele și de toate culorile¹⁵⁸. În China, aducătorul de apă se slujește, ca și cel de la Paris, de două căldări a căror greutate se echilibrează, la cele două capete ale cobiliței. Dar un desen de la 1800 ne dezvăluie, la Pekin, și un butoi mare pe roate, cu o vrană în partea din spate. Cam în aceeași epocă, o gravura explică „felul cum cară femeile din Egipt apă^k, în două chiupuri care amintesc de amforele antice: unul mare, sprijinit cu mîna stîngă, pe cap; unul mic culcat pe brațul drept, într-un gest grațios al mîinii îndoite. La Istanbul, obligația religioasă a numeroaselor abluțiuni cotidiene cu apă *curentă* (curgă->7 toare) a înmulțit peste tot fîntînile (cișmelele).

cînd e vorba să fie făcut. Cu toate că vița de vie (daca nu chiar vinul) a cunoscut succese în Asia, în Africa, și încă mai mult în Lumea Nouă, remodelata cu pasiune după exemplul obsedant al Europei, singurul care contează fiind acest din urmă și mărunț continent.

Europa producătoare de vinuri înseamnă ansamblul ținuturilor sale mediteraneene, plus o zonă pe care perseverența podgorenilor i-a adăugat-o în direcția nordului. Cum spune Jean Bodin, „mai mult peste gradul al 49-lea, via nu poate să crească de răceala”¹⁶³. O linie care merge de la gura Loarei, pe coasta Atlanticului, pînă în Crimeea și dincolo de ea, pînă în Georgia și Transcaucazia, semnalează limita de nord a culturii *comerciale* a viței de vie, adică una din marile articulații ale vieții economice a Europei și a prelungirilor sale spre est. La altitudinea Crimeii, adîncimea acestei Europe vinicole se reduce la o lizieră, care nu capătă forță și vigoare decît în secolul al XIX-lea¹⁶⁴. Ea este, totuși, o foarte veche implantare, în Antichitate, butucii de vie erau îngropați, în pragul iernii, pentru a-i apăra de vînturile reci din Ucraina.

În afara Europei, vinul i-a urmat pe europeni. Acte de bravură au fost săvîrșite pentru aclimatizarea viței de vie în Mexic, în Peru, în Chile, abordat în 1541, în Argentina, începînd de la a doua fondare a Buenos Airesului, în 1580. În Peru, datorită vecinătății Limei, oraș foarte bogat, vița de vie prosperă rapid în văile apropiate, calde și infestate de friguri. Ea prosperă și mai bine în Chile, unde pămîntul și climatul o favorizează: vița de vie crește deja între *cuadras*, primele grupări de case ale orașului pe cale de a se naște, Santiago. În 1578, în largul portului Valparaiso, Drake pune mîna pe o corabie încărcată cu vin chilian¹⁶⁵. Același vin atinge, pe spinarea catîrce-lor sau a micuțelor lame, înaltul punct de reper care este orașul Potosi. California trebuie să aștepte sfîrșitul secolului al XVII-lea și, în cel de-al XVIII-lea, ultimul puseu spre nord al Imperiului >* spaniol.

toase de Kandia și din insulele grecești¹⁶⁷. Ei lansează mai târziu portoul, maiaga, maderă, jerezul, marsala, vinuri celebre, toate puternic alcoolizate, începînd cu secolul al XVII-lea, olandezii asigură succesul tuturor vinarsurilor. Prin urmare, gîtle-juri, gusturi aparte. Sudul se uita zeflemitor la acești băutori din nord care, după părerea lui, nu știu să bea și își golesc paharele dintr-o înghițitură. Jean d'Auton, cronicarul lui Ludovic al XH-lea, îi vede pe soldații germani punîndu-se, astfel, dintr-odată *â dringuer (trinken)*, „să trin-căleasca” la jefuirea castelului din Forlî¹⁶⁸. Și mulți or să-i vadă desfundînd butoaiele, foarte repede morți de beți, în timpul îngrozitorului jaf al Romei, în 1527. În gravurile germane din secolele al XVI-lea și al XVII-lea, în care sînt reprezentate petreceri populare, se vede, aproape nelipsit, un mesean întors pe banca lui pentru a înapoia pă-mîntuîui prea abundentele libații. Feiix Platter, de fel din Basel, locuind la Montpeîlier în 1556, recunoaște că toți ^bețiva.nii, *Les sac a vins*, „butoaiele fără*~He~funcI^K ale orașului, jyftt^ermaj. îi găsești sforăind pe sub butoaie, victime dm oficiu ale îndătinatelor farse¹⁴⁹.

Aceste mari consumuri din Nord determină un însemnat comerț ce-și are obîrșia în sud: pe mare, din Sevilla și Andaluzia, în Anglia și în Flandre; s-au de-a lungul Dordognei și Garonei spre Bordeaux și ținutul Girondei; din La Rochelle sau de la estuarul Loarei; de-a lungul Yonnei, clin Bourgogne spre Paris, apoi mai departe pînă la Rouen; de-a lungul Rinului; peste Alpi (îmediat după fiecare cules, marile care germane, *carretoni* cum le zic italienii, vin să caute vinurile noi de Tirol, Brescia, Vicenza, Friuli, Istria); din Mora-via și din Ungaria spre Polonia¹⁷⁰; curînd, pe drumurile Balticii, din Portugalia, Spania și Franța, pînă la Sartkt-Petersburg și la setea violentă dar inexpertă a rușilor. Bineînțeles, vin bea nu toată populația Nordului european, ci bogații. Un burghez sau un canonic cu prebendă din Flandre, încă din secolul al XIII-lea; în cel de-al XVI-lea, ¹ cutare nobil polonez, care crede că își pierde ran-

Hărăzisem pentru acel ospăț cel mai *bun vin vechi* de Bourgogne" ..¹⁷⁶.

Reputația marilor podgorii nu se afirmă pînă în secolul al XVIII-lea. Cele mai cunoscute sînt poate mai puțin din pricina meritelor lor decît din cea a comodității drumurilor din vecinătate și mai ales a apropierii căilor de apă (mica podgorie de la Frontignan pe coasta Languedocului, ca și întinsele podgorii din Andaluzia, din Portugalia, de la Bordeaux sau de la La Rochelle); sau a apropierii de un mare oraș: Parisul singur absoarbe vreo 100 000 de butoaie (1698) pe care le produc viile de la Orleans; vinurile regatului de Napoli, *greco, latino, mangiaguerra, lacryma christi*, au în apropiere enorma clientelă din Napoli și chiar pe cea din Roma. Cît privește șampania, faima vinului alb spumos, care începe să se fabrice în prima jumătate a secolului al XVIII-lea, va avea nevoie de timp ca să întunece pe cea a vechilor soiuri, roșu, gri și alb. Dar, la mijlocul secolului al XVIII-lea procesul este încheiat; toate marile podgorii de astăzi își afirmaseră specificul. „Gustați, scrie Sébastien Mercier în 1788, vinurile de Romanee, de Saint-Vivant, de Cîteaux, de Grave, pe cel roșu, ca și pe cel alb (...) și țineți-o pe Tokai, dacă dați de el, căci este, după părerea mea, întîiul vin al pămîntului și nu le e dat să bea din el decît stăpînilor lumii”¹⁷⁷. *Le Dictionnaire de commerce* al lui Savary, făcînd în 1762 o enumerare a tuturor vinurilor Franței, pune în frunte pe cele de Champagne și de Bourgogne. Și citează: „Chablis... Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeau, Volleney, la Romanee, Nuits, Mursault”¹⁷⁸. Este limpede că vinul, odată cu diferențierea crescîndă a podgoriilor, se dezvoltă tot mai mult ca un produs de lux. Cam în aceeași epocă (1768), după cum spune *Le Dictionnaire sentencienx*, apare expresia: *sabler le vin de champagne* „expresie la modă printre persoanele distinse cînd vrei să spui: a înghiți repede”¹⁷⁹.

Dar, mai mult decît aceste rafinamente, a căror istorie ne-ar antrena cu ușurință prea departe, ne^{273 m*}eresează aici băutorii obișnuiți, al căror număr

„în afara oraşului, se bea vin bun şi ieftin, fiindcă aici nu se plătesc dările, care urcă mai mult ca preţul vinului”¹⁸³.

Beţivănie? Lux al vinului? Să pledăm circumstanţe atenuante. Consumul la Paris, în ajunul Revoluţiei, este de ordinul a 120 de litri de persoană pe an, ceea ce nu este, în sine, scandalos¹⁸⁴, într-adevăr, vinul a devenit un aliment ieftin, mai cu seama vinul de calitate proastă. Preţul său scade chiar, relativ, de fiecare dată când grîul devine prea scump. Să credem, deci, împreună cu un istoric optimist, Witold Kula, că vinul a putut reprezenta o compensaţie (aşa cum a reprezentat alcoolul), altfel spus calorii ieftine, de fiecare dată când a lipsit pîinea? Sau mai simplu că, deoarece pungile erau secătuite de creşterea preţurilor, aşa cum se întîmplă în vremuri de foamete, băutorii de vin se împuţinau, iar preţul acestuia scădea, silit de împrejurări? În orice caz, să nu judecam nivelul de viaţă după acest dezmăţ aparent. Şi să ne gîndim că vinul, caloric sau nu, este adesea. JAn.joi de evadare, băutura pe care o ţăranca din Castila o mmeŞte; încă' şl astăzi, *qnha-penas*, uitarea supărarilor,' alungarea necazurilor. Aceasta înseamnă vinul roşu al celor doi cumetri pictaţi de Velazquez (Muzeul din Budapesta) sau acela, parca şi mai preţios, galben ca aurul, în pahare prelungi cu picior şi în magnifice sticle, pîntecoase şi verzi bătînd spre albastru, din tablourile pictorilor olandezi: acolo se asociază, spre bucuria băutorului, vinul, tutunul, fetele vesele şi muzica violinelor din care secolul al XVII-lea face o modă.

Berea

Vorbind despre bere, rămînem mai departe în Europa, dacă exceptăm o anume bere de porumb despre care am vorbit incidental, în America; dacă facem abstracţie de berea de mei, care la negrii din Africa joacă rolul ritual al plinii şi vinului la occidentali; în sfîrşit, dacă nu insistăm peste mă-275 sură asupra originilor îndepărtate ale acestei

trale, unde „berarii sînt de obicei înclinați să-și înșele stăpîinii”. Pe domeniile poloneze, țăranul consumă pînă la 3 litri de bere pe zi. Firește, regatul berii nu are, către apus sau miazăzi, hotare exacte. El înaintează, chiar destul de repede, spre sud, mai ales în secolul al XVII-lea, odată cu expansiunea olandeză. La Bordeaux, regat al vinului, unde implantarea braseriilor este contracarată viguros¹⁹¹, berea importată curge în valuri în tavernele faubourgului Chartrons, colonizat de olandezi și alți străini¹⁹². Iar Sevilla, altă capitală a vinului, dar și a comerțului internațional, ar avea o braserie încă din 1542. Spre apus, zonă de graniță întinsă și indecisă, instalarea braseriilor n-a luat niciodată aspectele unei revoluții. Bunăoară în Lorena, unde viile sînt mediocre și au un randament nesigur. Și tot așa pînă la Paris. Pentru Le Grand d'Aussy (*La vie privée des Français*, 1782), berea fiind băutura săracilor, epocile dificile provoacă o extindere a consumului, și, dimpotrivă, cele de avînt economic îi transformă pe băutorii de bere în băutori de vin. Urmează cîteva exemple luate din trecut, și „noi înșine, adaugă el, n-am văzut oare stricăciunile războiului de șapte ani (1756—1763) avînd aceleași urmări? Orașe, în care pînă atunci nu se cunoscuse decît vinul, învațară să folosească berea și chiar eu știu unul în Champagne unde, numai într-un an, s-au așezat patru berari dintr-odată”¹⁹³.

Cu toate acestea, între 1750 și 1780 (dar contradicția nu este decît aparentă, căci *pe termen lung* această perioadă este economic fastă), la Paris, berea cunoaște o lungă criză. Numărul berarilor scade de la 75 la 23, producția de la 75 000 *muids* (un *muid*=286 litri) la 26 000. Sărmani berari, căci în fiecare an sînt nevoiți să se intereseze de recolta de mere și să încerce să cîștige pe seama cidrului ceea ce pierd pe seama berii!¹⁹⁴. Dan acest punct de vedere, situația nu s-a ameliorat^ în ajunul Revoluției; vinul rămîne marele cîștigător: ^ între 1781 și 1786 consumul lui la Paris se ridică la 730 000 hi, cifră anuală rotunjită, față '7 de 54 000 hi de bere (adică un raport de 1 la 13,5).

Prin lume, astfel, există milioane de „burți de bere”. Dar băutorii de vin din țările cu vii își bat joc de această băutură a Nordului. Un soldat spaniol care asistă la bătălia de la Nordlingen nu are pentru ea decât dispreț, el se ferește s-o atingă: „mi se părea totdeauna că este ud de gloabă apucată de friguri”. Ginci ani mai târziu, el îndrăznește totuși s-o încerce. Vai, ceea ce bea el în acea seară sînt niște „*potes de purga*”, oale cu curățenie²⁰¹. Dovada că împăratul Carol Quintul este flamand este pasiunea lui pentru bere, la care nu renunță nici în timpul retragerii la Yuste, în ciuda recomandărilor medicului său italian²⁰².

Cidrul

Cîteva cuvinte în legătură cu cidrul. El este originar din Biscaya de unde au venit primele băuturi preparate din mere. Acestea apar în Cotentin, cîmpia Caenului și în Auge, prin secolul al XI-lea sau al XII-lea. Se vorbește despre cidru în secolul următor în aceste regiuni în care, să reținem, via de vie este prezentă, cu toate că la nord de granița sa „comercială”. Dar nu împotriva vinului se ridică noul venit; el concurează berea, și cu succes, căci berea înseamnă grîne și a o bea înseamnă cîteodată a te lipsi de pîine²⁰³.

Deodată, merii și cidrul cîștigă teren. Ei sosesc în Normandia orientală (Sena inferioară și Caux) la sfîrșitul celui de al XV-lea și începutul celui de al XVI-lea secol. În 1484, în statele generale, un reprezentant al provinciei mai putea încă să spună că marea diferență între Normandia de jos și cea de sus (cea de est) este că aceasta are meri, care nu se găsesc în cealaltă. În această Normandie de sus, berea și mai ales vinul (cel, de pildă, al viilor de pe meandrele adăpostite ale Senei), s-au apărat de altfel foarte bine. Cidrul nu cîștigă decît prin 1550 și, bineînțeles, față de oamenii umiji²⁰⁴. Succesele sale sînt mai limpezi în partea de jos a ținutului Mâine, fiindcă el devine aici, cd puțin în sud-vestul provinciei, cu începere din

lema a fost cel mai important centru de cercetări chimice" al epocii²⁰⁷. Un basm, fără îndoială, este atribuirea primei distilări fie lui Ramon Lull, mort în 1315, fie celui ciudat medic itinerant, Arnaud de Villeneuve, care ar fi predat la Montpellier și la Paris și ar fi murit în 1313, în timpul unei călătorii din Sicilia spre Provence. El a lăsat o lucrare cu un titlu frumos: *La Conservation de la jeunesse*, păstrarea tinereții. După el vinarsul, *eau-de-vie*, *aqua vitae*, îndeplinește această minune, risipește umorile de prisos, înflăcărează din nou inima, vindecă colica, hydropizia, paralizia, frigurile intermitente; liniștește durerile de dinți; ferește de ciumă. Acest leac minune îi va aduce lui Charles cel Rău, de execrabilă amintire, un sfârșit îngrozitor (1387): medicii îl înfășurasera într-o pînză îmbibată cu vinars care, pentru mai mult efect, fusese țeapăn cusută, ținându-l bine strîns pe pacient. Vrînd să rupă unul din aceste fire, un servitor a apropiat de el o lumînare; pînza și bolnavul au luat foc...²⁰⁸

Multă vreme vinarsul a rămas un leac, mai ales împotriva ciumii, a gutei, a răgușelii. În 1735 încă, un *Trăite de chimie* afirmă că „spirtul de vin bine folosit este un fel de panaceu”²⁰⁹. La acea dată, e multă vreme de cînd el servește și la fabricarea lichiorurilor. Cu toate acestea, chiar în secolul al XV-lea, licorile fabricate în Germania pe bază de decocturi de mirodenii sînt încă socotite drept produse farmaceutice. Schimbarea nu se simte decît odată' cu cei din urmă ani ai secolului și cu primii ani ai secolului următor. La Nürnberg, în 1496, vinarsul are amatori nu numai printre bolnavi, căci orașul este obligat să oprească vînzarea liberă a alcoolului în zilele de sărbătoare. Un medic din oraș scrie chiar, prin 1493: „Avînd în vedere că acum orice om a luat obiceiul să bea *aqua vitae*, de trebuință ar fi a lua aminte cît de mult poți sa-ți îngădui a bea și a învăța să bei după puteri, de vrei^ să te porți ca un gentilom”. Deci, nici o îndoială: la acea dată se născuse *geprant Wein*, *vinarsul*, *le vin brtde*, *vinul ars*, *vinum ardens* sau,¹¹ cum îi mai spun textele, *vinum sublimatum*^{2TM}.

epocii, ei înfruntă problemele multiple pe care le pun transportul, păstrarea, îndulcirea; adaosul de vinars dă consistență celor mai slabe soiuri. Mai scump la preț decât vinul, la volum egal el cere mai puține cheltuieli de transport. Și trebuie să adăugăm și gustul zilei...

Având în vedere cererea, iar problema transportului fiind mai ușoară pentru vinars decât pentru vin, arsul vinurilor se instalează departe în interiorul uscatului, în podgoriile din Loara, Poitou, Bordelais, Périgord și Beam (vinul de Jurançon este un amestec de vin și vinars). Așa s-au născut, în secolul al XVII-lea, dintr-un îndemn din afară, gloria cognacului și a armagnacului. Toate au avut importanța lor în obținerea acestor succese: soiurile de viță (ca *Enrageant*, „turbărețul”, sau *Foile blanc*, „nebuna albă”, în Charentes), resursele de lemn, apropierea căilor navigabile. Din 1728, se expediau prin portul Tonnay-Charente vreo 27 000 de butoaie de vinars provenind din elecțiunea de Cognac²¹⁴. Începând din 1690 (poate mai devreme), chiar vinul de proastă calitate din vecinătățile Meusei, din Lorena, este ars, ca și drojdia de vin, și toate aceste produse ajung pe firul apei în Țările de Jos²¹⁵. Din aproape în aproape, fabricarea vinarsului se întinde curînd peste tot pe unde se găsește materia primă. Un izvor de vinars țîșnește, prin forța împrejurărilor, în țările viticole ale sudului: în Andaluzia aproape de Jerez, în Catalonia, în Languedoc.

Producția a crescut repede. Sete, în 1698, exportă numai 2 250 hi de vinars; în 1725, 37 500 (adică distilatul a 168 750 hi de vin); în 1755, 65 926 hi (adică 296 667 hi de vin) cifra record în ajunul războiului de șapte ani, catastrofal pentru export. În același timp, prețurile scad: 25 de livre pentru 1 *verge* (=7,6 l) în 1595; 12 în 1598; 7 în 1701; 5 în 1725; o creștere înceată, după 1731, readuce apoi prețul la 15 livre, în 1758²¹⁶.

Evident, ar trebui să ținem seama de calitățile lui deosebite²¹⁷, deasupra limitei minime pe care o stabilește „proba de Olanda”: se scoate un eșan-

Trăite des aliments, au un gust cam înțepător și adesea grețos (...) Tocmai pentru a le tăia acest gust neplăcut s-au născocit mai multe amestecuri care au primit numele de *ratafia* și care nu sînt alta decît vinars sau spirt, pline de mirodenii felurite care se amestecă în ele²²³. Moda a lansat, în secolul al XVII-lea, aceste licori. Lui Gui Pa-tin, totdeauna gata să ridiculizeze pasiunile exagerate ale contemporanilor săi, nu-i scapă celebrul *rossolis*, venit din Italia: „Acest *ros solis* (în latină, „rouă soarelui”) *nihil habet solare sed ig-neum*”, scrie el²²⁴. Dar alcoolurile dulci au.. inira,t definitiv în obiceiuri și, de la sfîrșitul secolului, bunele manuale burgheze, ca de pildă, *La Maison reglee*, își vor face o datorie din descrierea «adevăratei metode de a face tot felul de lichioruri (...) după moda din Italia²²⁵. în secolul al XVIII-lea mixturile alcoolizate care se vînd la Paris nu mai pot fi numărate: ape de Sete, ape de anason, *a la frangipan*, ape *clairettes* (acestea fabricate ca vinul „*clairret*” adică „întărit” cu mirodenii macerate în el), *ratafia* pe bază de fructe, ape de Barbados, pe bază de zahăr și de rom, apă de țelină, „mărarată” (*jenouitlette*, pe bază de mărar), apă „de-o mie de flori”, apă de garoafe, ape „divine”, ape de cafea... Marele centru de fabricare a acestor „ape” este Montpellier, în apropierea vinarsurilor de Languedoc. Marele client este, evident, Parisul. Pe strada Huchette, negustorii din Montpellier au organizat un mare depozit unde cabaretierii se aprovizionează la mic-gros²²⁶. Ceea ce, în secolul al XVI-lea, era un lux, a devenit un articol curent.

Vinarsul nu bîntuie singur prin Europa și prin lume. Mai întîi, zahărul Antilelor a dat naștere romului; el va face cariera în Anglia, în Olanda, iar în coloniile engleze din America și mai mult decît în restul Europei. Să recunoaștem că este un foarte onorabil adversar. în Europa, rachiul de vin întîlnește rachiurile de cidru (care vor da, în-cepînd din secolul al XVII-lea, incomparabilul calvados)²²⁷, de pere, de prune, de cireșe; *kirsch-vX*, 2.65 venit din Alsacia, din Lorena și din Franche-Comte,

mul 100, Liibeck „prea puțin și care nici nu este (...) decît pentru Prusia". Căci Polonia și Suedia, explică Savary, cu toate că nu sînt mai „înfrîinate decît altele față de această băutură arzătoare (. ..) prețuiesc mai mult rachiurile de grîne decît rachiurile de vin"²²⁹.

În orice caz, Europei i-a izbutit foarte bine revoluția alcoolului. Ea a găsit unul din excitanții ei de fiecare zi, calorii ieftine, fără îndoială un lux de acces facil, cu consecințe brutale. Și, foarte curînd, Statul, la pîndă, descoperă tot aici profitul lui.

Alcoolismul în afara Europei

De fapt, nu există o civilizație care să nu fi găsit propria sau propriile sale soluții privind problema băuturii, în mod deosebit cea a băuturilor alcoolice. Orice fermentație a unui produs vegetal dă alcool. El le este oferit indienilor din Canada de către seva de arțar; mexicanilor, înainte ca și după Cortez, de către *pulque*, extras din agave, care „îmbată ca vinul"; indienilor celor mai desmoșteniți din Antile sau din America de sud de către porumb sau manioc. Chiar indienii Tupinambas din golful lui Rio de Janeiro, pe care i-a cunoscut Jean de Lery, în 1556, chiar acești inocenți au, pentru sărbătorile lor, o băutură făcută din manioc mestecat în gură și pus apoi la fermentat²³⁰. Prin alte părți, vinul de palmier nu este decît o sevă fermentată. Nordul european a avut, și el, seva de mesteacăn, berea lui de cereale; Europa, mai ales cea nordică, a asigurat, pînă în secolul al XV-lea, cariera hidromelului, a miedului (miere lungită cu apă și fermentată); Extremul Orient are foarte de timpuriu vinul de orez, fabricat de preferință din orezul bogat în gluten.

A dat alambicul Europei o superioritate asupra tuturor acestor popoare, posibilitatea de a fabrica o licoare supraalcoolică, la alegere: rom, whisky, *Kornbrand*, vodcă, calvados, drojdie, vinars, gin, 287 care trebuie să treacă toate prin tubul răcit al

Kindi nu numai că vorbește despre distilarea parfumurilor, dar și descrie aparatele folosite în acest scop. El vorbește despre camfor, obținut, după cum se știe, din distilarea lemnului arborelui de camfor²³⁷. Dar camforul este produs foarte de timpuriu în China. Nici un fapt nu se opune de altfel posibilității ca vinarsul să fi fost cunoscut în China prin secolul al IX-lea. Acest lucru s-ar putea deduce din textul a două poeme din epoca Tang care vorbesc despre faimosul *shao chiu* (vin ars) din Seciu, în secolul al IX-lea. Dar trebuie să socotim că problema rămâne obscură căci, în aceeași lucrare colectivă (1977) în care E. F. Schafer prezintă această primă apariție, M. Freeman datează dezvoltarea inițială a tehnicilor de distilare la începutul secolului al X-lea, în timp ce F. W. Moțte o semnalează ca o noutate a secolelor al XII-lea sau al XIII-lea²³⁸.

Ar fi, deci, greu să stabilim o prioritate în materie, fie a Occidentului, fie a Chinei. Poate ar fi de reținut originea persană, cu atât mai mult cu cât unul din cuvintele chineze care denumește vinarsul este calchiat după cuvântul arab *araq*.

Nu poate fi negat, în schimb, faptul că vinarsul, romul și *aqua ardiente* (alcoolul de trestie) au fost darurile otrăvite făcute civilizațiilor Americii de către Europa. După toate probabilitățile, așa stau lucrurile și cu *mezcal-ul*, care provine din distilarea miezului de agave și care este mult mai alcoolizat decât *pulque*, extras din aceeași plantă. Popoarele indiene au suferit enorm din cauza acestui alcoolism care li se dăruia. Pare într-adevăr că o civilizație ca cea de pe platoul Mexicului, pier-zîndu-și cadrele și vechile interdicții, a fost abandonată fără îngrădiri unei tentații care, din 1600, a făcut în mijlocul ei incredibile ravagii. Să ne gândim că *pulque* ajunge să aducă statului, în Noua Spanie, jumătate din ceea ce îi aduceau minele de argint²³⁹. Este vorba de altfel de o politică conștientă a noilor stăpîni. În 1786, vice-regele Mexicului, Bernardo de Galvez, îi laudă efectele și, re-mareînd gustul indienilor pentru băutură, reco-9 rnîndă să fie propagat printre apași, în nordul

primejdiile pe care le-ar ascunde băutura cea nouă, iuind obiceiul, ca și alții, s-o amestece cu lapte. De fapt, pentru a se impune, ciocolata trebuie să aștepte Regenta. Regentul i-a asigurat cariera. Pe atunci, „*aller au chocolat*” „a te duce la ciocolată”, însemna a asista la scularea Prințului, a te bucura de favorurile lui²⁴⁴. Cu toate acestea, să nu exagerăm acest succes. La Paris, în 1768, ni se spune ca „mărimile o beau câteodată, bătrînii adesea, mulțimea niciodată”. Singura regiune în care a cunoscut triumful este pînă la urmă Spania: toți străinii iau în derîdere ciocolata vîrtoasă, parfumată cu scorțișoara, care face deliciul madrilenilor. Deci nu fără motive valabile se instalează la Bayonne, prin 1727, un negustor evreu, Aron Colace, a cărui corespondență s-a păstrat. în legătură cu Amsterdamul și cu piața de produse coloniale (în-special cu cea de cacao de Caracas, care face adesea acest ocol neprevăzut) el supraveghează, din orașul lui, piața peninsulei²⁴⁵.

În decembrie 1693, la Smirna, Gemelli Careri, amabil, oferă ciocolată unui agă turc: acestuia i se face rău „fie să se fi îmbătat (dar *noi* ne îndoim că este așa), sau că fumul tabacului să fi avut această urmare, el s-a mîniat tare împotriva mea, zicînd că I-am pus să bea dintr-o licoare ca să-l tulbur și să-i iau mințile...”²⁴⁶.

În tovărășia portughezilor, olandezilor și englezilor, ceaiul a venit din îndepărtata Chină, în care obișnuința lui se răspîndise cu zece sau douăsprezece secole mai înainte. Un transplant lung și dificil: a trebuit să fie importate frunzele, ceainicile, ceștile de porțelan, apoi gustul pentru aceasta băutura exotică pe care europenii o cunoscuseră mai întîi în Indii, unde ceaiul era foarte răspîndit. Prima încărcătură de ceai ar fi sosit la Amsterdam prin 1610, din inițiativa lui *Oost Indische Compagnie*²⁴⁷.

Arborele de ceai — în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea se spune *le theier*, dar cuvîntul nu intră în folosință — este un arbust de la care țăranul chinez recoltează frunzele. Primele, mici și fragede, dau ceaiul imperial, cu atît mai prețuit cu

în jur de 7 000 de tone. încetul cu încetul, s-au organizat adevărate flote ale ceaiului; cantități crescînde de frunze uscate debarcă în toate porturile care au „cheiuri de Indii”: Lisabona, Lorient, Londra, Ostende, Amsterdam, Gotebor[^], cîteodată Genova și Livorno. Creștere enormă: la plecarea din Canton, 28 000 de piculi pe an, între 1730 și 1740 (un *picul*=în jur de 60 kg); 115 000, între 1760 și 1770; 172 000, între 1780 și 1785²⁵². Iar dacă plasăm punctul de pornire în 1693, cum face George Staunton, vom putea constata odată cu el „o creștere de 1 la 400”, un secol mai tîrziu. Pe vremea lui, englezii cei mai săraci ar fi consumat 5 pînă la 6 livre de ceai pe an²⁵³. Iată un element care împlinește chipul adevărat al acestui comerț extravagant: numai o parte mică a Europei occidentale, Olanda și Anglia, se dedă băuturii celei noi. Franța consumă cel mult a zecea parte din propriile-i încărcături. Germania preferă cafeaua. Spaniei îi place și mai puțin. Este oare adevărat că în Anglia băutura cea nouă a preluat ștafeta de la gin (ginul pe care guvernul îl scutise de taxe pentru a lupta împotriva importurilor invadatoare ale continentului)? Că ea a fost un leac pentru beția de netăgăduit ce cuprinsese societatea londoneză de pe vremea lui George al II-lea? Sau brusca aplicare a impozitului pe gin, în 1751²⁵⁴, pe de o parte, creșterea generală a prețului grinelor, pe de alta, au ajutat pe acest nou venit, ținut pe deasupra drept excelent în vindecarea guturaiului, scorbutului, frigurilor? Acesta ar fi capătul „străzii ginului” imaginată de Hogarth. Ceaiul biruie în orice caz și Statui îl supune unei fiscalități atente (ca în coloniile din America ce găsesc aici, mai tîrziu, un pretext ca să se răscoale). Cu toate acestea, o contrabandă nemaivăzută își dă frîu liber, ajungînd la vreo 6 sau 7 milioane de livre, care se introduc anual de pe continent, prin Marea Nordului, Canalul Mânecii sau Marea Irlandei. La această contrabandă participă toate porturile, toate Companiile Indiilor și înalta finanță din Amsterdam și de aiurea.

tor și producător de ceai. Ceaiul joacă aici rolul unei plante de înaltă civilizație, pe același nivel cu vița de vie de pe coastele Mediteranei. Amîndouă, vița de vie și ceaiul, au aria lor geografică, în care cultura lor foarte veche a fost încetul cu încetul transformată, perfecționată. Sînt, într-adevăr, necesare îngrijiri-minuțioase, repetate, pentru a satisface exigențele unor generații de consumatori pricepuți. Ceaiul, cunoscut în Seciuan încă dinaintea erei noastre, a cucerit întreaga Chină în secolul al VIII-lea²⁵⁷ și chinezii, ne spune Pierre Gourou „și-au rafinat gustul pînă acolo încît știu să deosebească diferitele soiuri de ceai, să stabilească o ierarhie subtilă (...) Aceasta amintește în mod straniu de viticultura de la celălalt capăt al Lumii vechi, rezultat al progreselor milenare, opera a unei civilizații de țărani sedentari”²⁵⁸.

-

Orice plantă de civilizație creează servituti tiranice. Trebuie să pregătești solul plantațiilor de ceai, să pui în pămînt sămînța, să tai plantele pentru ca ele să rămîna arbuști și să nu se dezvolte ca niște arbori „ceea ce se întîmplă în stare sălbatică”; să culegi cu delicatețe frunzele; să le tratezi apoi în aceeași zi; să le usuci, la soare sau prin încălzire, să le rulezi, să le usuci din nou. . . În Japonia, operația uscare-rulare poate reîncepe de șase sau șapte ori. Atunci anumite calități *de ceai* (finețea mai mare sau mai puțin mare cîmpinde de varietăți, de sol, încă și mai mult de perioada culesului, frunzele tinere primăvăratece fiind mai parfumate decît celelalte, în sfîrșit de tratamentul care deosebește ceaiurile verzi c/le ceaiurile negre etc.) pot să se vînda la prețuri aurului. Japonezii utilizează cele mai bune soiuri de ceai verde pentru ceaiul praf, care se dizolvă în apă clocotită (și care este altceva decît o simplă infuzie), după o străveche metodă chinezească : uitată în China și care este rezervată celebrei ceremonii a ceaiului, Cha-no-yu. Ceremonie/ atît de complicată, spune un memoriu din secolul al XVIII-lea, încît pentru a-i învăța bine /arta „ai nevoie de învățător 295 în acea țară, așa c/im ai nevoie în Europa pentru

Pentru drumurile lungi, el este făcut brichete compacte, pe care caravanele de yaci le duc foarte ele timpuriu în Tibet, pornind de pe Yang-tse-kiang, pe drumul neîndoielnic cel mai îngrozitor care există pe lume. Caravane de cămile le-au purtat spre Rusia, atîta vreme cît calea ferată nu fusese construită, iar brichetele de ceai sînt încă astăzi tîe consumație curentă în anumite regiuni din U.R.S.S.

Ceaiul a făcut carieră în Islam. în Maroc, ceaiul de izmă foarte îndulcit a devenit o băutură națională, dar el n-a ajuns aici decît în secolul al XVIII-lea și prin intermediul englezilor. El nu cunoaște marea difuziune decît în secolul următor, în restul Islamului nu-i cunoaștem prea bine drumurile. Dar nu este remarcabil faptul că toate succesele ceaiului s-au înregistrat în țările care nu cunosc vița de vie: nordul Europei, Rusia, Islamul? Trebuie să conchidem că aceste plante de civilizație se exclud reciproc? Ustâriz credea acest lucru atunci cînd declara, în 1724, ca nu se teme de extinderea ceaiului în Spania, nordul nefolosindu-l decît „pentru a suplini sărăcia de vin”²⁶⁵. De cealaltă parte, vinurile și alcoolurile Europei nu au cucerit Extremul Orient.

Istoria cafelei ne-ar putea abate pe drumuri lăturalnice. Aici, anecdotică, pitorescul, lucrurile nesigure dețin un loc enorm.

Se spunea, mai ieri, că arborele de cafea²⁶⁶ ar fi, poate, originar din Persia; mai probabil din Etiopia; în orice caz, nici arborele și nici cafeaua nu se văd înainte de 1450. La această dată, cafeaua se bea în Aden. Ea se răspîndește la Mecca spre sfîrșitul secolului, dar în 1511, consumul ei este aici interzis; el va fi prohibit din nou în 1524. în 1310, cafeaua este semnalată la Cairo. O găsim la Istan-bul în 1555; de atunci, la intervale regulate, ea este aici interzisă și iar autorizată. între timp, s-a văspîndit în tot Imperiul turcesc, la Damasc, Alep, Alger. înainte de sfîrșitul secolului, în toată lumea musulmană cafeaua este la ea acasă sau aproape. Dar în India mahomedană, era încă neobișnuită 297 pe vremea lui Tavernier²⁶⁷.

„care seaca toate umorile reci și umede, îndepărtează vînturile, întărește ficatul, ușurează pe hidropici prin însușirea ei curățitoare; fără asemănare suverana, mai presus de orice, împotriva rîiei și a stricării sîngelui; îmbospătează inima și bătaile vitale ale acesteia, ușurează pe cei cu dureri de burtă și fără poftă de mîncare; e bună asemeni pentru supărările creierului, reci, umede sau grele. Aburul ce iese din ea e bun împotriva curgerilor de ochi și a trosnetelor din urechi; peste toate iarăși, pentru năduf; pentru guturaiuri care strică plămînul, și dureri de splină, pentru viermi, ușurare nepomenită după băutură sau mîncare prea multa. Alt nimic mai bun pentru cel care mănîncă prea multe poame”²⁷⁴. Cu toate acestea, alți medici și gura lumii pretindeau că această cafea era anafrodiziacă, „băutura claponilor”²⁷⁵.

Datorită unor asemenea reclame, în ciuda unor asemenea acuzații, cafeaua cîștigă teren la Paris²⁷⁶, în timpul ultimilor ani ai secolului al XVII-lea, apăreau negustori ambulanți, armeni îmbrăcați turcește și purtînd turban, ducînd tablaua cu ibricul, fierbătoarele aprinse, ceștile. Hatarioun, un armean cunoscut sub numele de Pascal, deschidea în 1672 prima prăvălie în care se vindea cafea, într-una din bolțile tîrgului Saint-Germain, care se ținea de secole în apropierea abației de care depindea, pe locul actualelor străzi du Four și Saint-Sulpice. Pascal n-a făcut afaceri bune și a trecut pe malul drept, pe cheiul Școlii Luvrului, unde a avut un timp drept clienți cîțiva levantini și cavaleri de Malta. El a plecat apoi în Anglia, în ciuda eșecului său, se deschideau alte cafenele. Bunăoară, înființată tot de un armean, cea a lui Maliban, la început pe strada Buci, mutată apoi pe strada Ferou. Cea mai celebră, amenajată modern, a fost cea a lui Francesco Procopio Coltelli, mai înainte băiat de prăvălie la Pascal, născut în Sicilia în 1650, și care, drept urmare, va lua numele de Procope Couteau. El se instalase la tîrgul Saint-Germain, apoi pe strada Tournon, în sfîrșit, în 1686, pe Fosses-Saint-Germain. Această a treia cafenea *le Procope* — ea exista și astăzi — era

s-au așezat femei care vînd mulțimii ceea ce numesc ele cafea cu lapte, adică lapte prost colorat cu drojdie de cafea, pe care o cumpără de la slugiie de case mari sau de la cafegii. Această licoare este păstrată într-o cântă de tablă care are un robinet ca s-o servească și o sobița ca s-o țină caldă. Aproape de prăvălioara sau de dugheana negustoresei se află de obicei o laviță de lemn. Vezi deodată cu uimire o femeie din Hale, un hamal care vin și cer cafea. Le-o dă într-o ceașcă din acelea mari de faianță pe care ei o numesc „*genieux*”. Cinstitele persoane o beau în picioare, cu coșarcă în spinare, dacă nu cumva dintr-un rafinament al desfătării nu poftesc să-și pună samarul pe bancă și nu se și așază pe ea. De la fereastra mea, pe frumosul chei pe care locuiesc (quai du Louvre, în vecinătatea lui Pont-Neuf), observ des acest spectacol în vreuna din maghernițele de lemn care s-au construit de la Pont Neuf pînă în vecinătatea Louvrului. Și cîteodată am văzut tablouri care m-au făcut să regret ca nu sînt Teniers sau Callot²⁷⁹.

- Pentru a corecta tabloul făcut de către un îngrozitor burghez parizian, să spunem că spectacolul, poate cel mai pitoresc sau, mai degrabă, cel mai emoționant este cel al vînzătoarelor ambulante, la colț de stradă, atunci eînd muncitorii ajung la lucru în zori: „ele duc în spate garnițele de tablă și servesc cafea cu lapte de doi soli în uicele de pămînt. Zahărul nu abundă...” Succesul e cu toate acestea enorm; muncitorii „au aflat mai multă economie, putere, savoare în acest aliment decît în oricare altul. Prin urmare, ei îl beau în cantități uluitoare, ei spun că asta îi ține în picioare cel mai adesea pînă seara. Astfel ei nu mai mănîncă decît de două ori pe zi, la prînz și, seara, *la persillade* . . .”²⁸⁰ și, această din urmă, „pătrunjel”, fiind o felie de carne rece de vacă cu pătrunjel (*perșii*), ulei, oțet.

Dacă, începînd de la mijlocul secolului al XVIII-lea, consumul a crescut într-o asemenea măsură, și nu numai la Paris sau în Franța, lucrul acesta

³⁰¹ se datorează faptului că Europa și-a organizat ea

care aprovizionează Persia și India musulmană, rămase credincioase cafelei de Moca, ar vrea să plaseze aici excedentele ei din Java. Dacă adăugăm celor 150 de milioane de europeni cele 150 de milioane de musulmani, există totuși, în secolul al XVIII-lea, o piață virtuală de 300 de milioane de oameni, poate o treime din omenire, care beau sau sînt susceptibili să o bea. Este vorba de o utopie. Dar în mod logic, cafeaua, ca și ceaiul, a devenit o „marfă regească”, un mijloc de a face avere. Un sector activ al capitalismului este interesat în producția, în difuzarea, în succesul ei. La Paris se înregistrează în consecință un impact serios asupra vieții sociale și culturale. *Le cafe*, cafeneaua (prăvălia în care se desface noua băutură), devine locul de întâlnire al eleganților și trîndavilor și un adăpost pentru săraci. „Un oarecare, scrie Sebastien Mercier (1782), vine la cafenea către ceasurile zece dimineața ca să nu mai iasă din ea decît la unsprezece seara (aceasta este ora obligatorie de închidere controlată de poliție); prînzește cu o ceașcă de cafea cu lapte și supează cu o bavareză” („bavareza” este o infuzie de ceai și sirop de ferigă, îndulcită și amestecată cu lapte sau cu ciocolată. N.t.)²⁸⁷

O anecdotă măsoară încetineala progresului popular al cafelei. Lui Cartouche, care urma să fie executat (29 noiembrie 1721), „furnizorul” lui, băutor și el de cafea cu lapte, îi propune o ceașcă: „El răspunse că nu aceasta este băutura lui și că i-ar place mai mult un pahar de vin cu puțină pune sm”

Stimulenții: gloriile tutunului

Diatribă împotriva noilor băuturi au fost nenumărate. Cineva scria că Anglia ar fi ruinată de către posesiunile sale din Indii, de fapt de către „luxul stupid al ceaiului”²³⁹. Sebastien Mercier, în promenada morală ■— o, cît de morală! — pe care o^ face prin Parisul anului 2 440 este condus de un ^{3o3} «înțelept”, care îi spune hotărît: „Noi am alungat

durerea și dau putere", dar nu vorbește despre arborele de chinină, face însă aluzie la opium, consumat și mai mult la turci decât în Occident, drog „primejdios la folosință”²⁹². Ceea ce îi scapă este uriașa aventură a opiumului, din India până în Insulinda, pe una din liniile expansiunii majore a Islamului, și încă de pe atunci până în China. Aici, marea cotitură urma să fie făcută în 1765, imediat după cucerirea Bengalului, odată cu monopolul stabilit atunci în beneficiul lui *East India Company* asupra culturilor de mac, altădată sursa de venituri a Marelui Mogol. Toate acestea sînt realități pe care Louis Lemery le ignoră, în acești primi ani ai secolului, din motive temeinice. El nu cunoaște nici eînepa indiană. Stupefiantă, alimente sau leacuri, avem a face aici cu mari personalități, chemate să transforme, să tulbure viața de zi cu zi a oamenilor.

Să vorbim numai despre tutun. Între secolele al XVI-lea și al XVII-lea, el cucerește lumea întreagă, norocul lui fiind și mai mare decât al ceaiului sau cafelei, ceea ce nu e puțin lucru.

Tutunul este o plantă originară din Lumea Nouă: sosind în Cuba, la 2 noiembrie 1492, Columb zărește câțiva indigeni fumînd frunze de tutun răsucite. Planta va trece în Europa împreună cu numele ei (poate caraib, poate brazilian), destul de multă vreme simplă curiozitate a grădinilor botanice sau cunoscută pentru virtuțile medicinale care i se atribuiau. Jean Nicot, ambasador al Prea Creștinului la Lisabona (1560), trimite Caterinei de Medicis praf de tutun contra migrenei, urmînd cu aceasta uzanțele portugheze. Andre Thevet, alt personaj care a introdus planta în Franța, asigură că indigenii din Brazilia îl folosesc pentru a scăpa de „umorile netrebuincioase din creier”²⁹⁴. Firește, la Paris, un anume Jacques Gohory (mort în 1576) îi atribuie, o clipă, virtuțile unui leac universal²⁹⁵.

Planta, cultivată în Spania din 1558, s-a răspândit repede în Franța, în Anglia (prin 1565), în Italia, în Balcani, în Rusia. În 1575, ea se găsea în Filipine, sosită cu „galionul de Manila”; în

care învelesc ei tutunul tocat, ca să-l fumeze"³⁰⁰. Țigara se raspîndește, începînd din Spania, în timpul războaielor napoleoniene: atunci apare obiceiul i de a rula tutunul într-o bucată de hîrtie de format mic, un *papelito*. Apoi *papelito* ajunge în în Franța, unde cîștigă adeziunea tinerilor. între timp, hîrtia se subțiază și țigara devine de uz curent în epoca romanticilor. George Sand, vorbind despre doctorul care l-a îngrijit pe Musset la Veneția, exclamă: „Toate pipele sale nu fac cit o țigara de-a mea”³⁰¹.

Datele privind apariția obiceiului de a fuma ne sînt cunoscute, datorită violentelor interdicții care l-au urmărit (înainte ca organele guvernamentale să-și dea seama de frumoasele posibilități de venituri fiscale: Ferma Tutunului a fost înființată în Franța în 1674). Interdicțiile fac înconjurul lumii: Anglia 1604, Japonia 1607—1609, Imperiul otoman 1611, Imperiul mogul 1617, Suedia și Danemarca 1632, Rusia 1634, Napoli 1637, Sicilia 1640, China 1642, Statele Sfîntului Scaun 1642, Electoratul Coloniei 1649, Wurtemberg 1651³⁰². Bineînțeles, ele au rămas literă moartă, mai ales în China unde au fost reînnoite pînă în 1776. Din 1640, în Tche-li, consumul tutunului a devenit universal. în Fu Kien (1664), „toți au o pipă lungă în gura, o aprind, trag și dau afară fumul”³⁰³. Regiuni întinse sînt plantate cu tutun și el se exportă din China spre Siberia și Rusia. Cînd veacul al XVIII-lea se încheie, în China toată lumea fumează, bărbați și femei, mandarini și oameni amărîți, „pînă și mucoșii înalți de două șchioape. Ce repede se schimbă obiceiurile!” exclamă un nterat din Ce-Kiang³⁰⁴, prin 1668; în Coreea, unde cultura tutunului fusese importată din Japonia prin 1620³⁰⁵. Dar nu prizează copiii la Lisabona, în secolul al XVIII-lea?³⁰⁶ Toate soiurile de tutun, toate felurile de a-l folosi sînt cunoscute și acceptate în China, inclusiv, începînd din secolul al XVII-lea, consumul unui tutun amestecat cu opium, venit din Insulinda și din Formosa, Prin grija lui *Oost Indische Companie*, „Cea mai 7 bună marfa ce poate fi dusă în Indiile răsăritene,

NOTE

Hotă la cuvîntul înainte

1. Prima ediție a acestui volum făcea parte dinU'-o colecție prezentată fără referințe. Întrucît editorul meu a acceptat ca cel de-al doilea și cel de-al treilea volum să fie însoțite de note, reeditarea revăzută și adăugită a acestui prim volum trebuia în mod evident să se facă după același model. Acum zece ani lucrul acesta ar fi fost ușor. Dar astăzi, întrucît notele mele de lectură au fost prea adesea scoase din fișierul pe care-l întocmisem, am fost silit să alerg iar după sute, după mii de referințe. Am înregistrat cîteva eșecuri. Mă scuz față de cititorii mei istorici pentru cazurile în care mențiunea „referință (sursă) pierdută” înlocuiește din nefericire nota pe care n-am mai găsit-o.

Note la capitoul 1

- 309 1. După Ernst WAGEMANN, *Economia
mundiai*,
1952, în special I, pp. 59 și urm.
1. Emmanuel LE ROY LADURIE, *Las
Paysans de
Languedoc*, 1966, I, pp. 139 și urm.
1. Fernand BRAUDEL, *La Méditerranée et le
monde
méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 1966,
I,
pp. 368 și urm. Indicată mai departe
prescurtat:
Medit.
4. E. WAGEMANN, *op. cit.*, I, p. 51.
4. Angel ROSENBLAT, *La Poblacion indigena
y el
Mestizaje en America*, I, 1954, pp. 102—103.
fi. Lucrările cele mai caracteristice: S. F.
COOK și U. B. SIMPSON, "The Population
of Central Me- in tiu- 16th Century", în:
Ibero-Americana,

- moncle à la Un du XVII le si'ecle, 1970, p. 331 și nota S86.
25. După cifrele oficiale ale „pasajeros a India.”; 100 000 în cursul secolului al XVI-lea; G. C.F.S.-PEDES DE CASTILLO (în: *Historia social y economica de Espana y America*, sub conducerea lui J. VICENS VIVES, III, pp. 393—394) socotește că aceste cifre ar trebui înmulțite cu 2 sau 3.
25. *Op. cit.*, p. 148.
25. *World Population, Past Growth and Present Trends*, 1937, pp. 38—41.
25. *Art. cit.*, p. 123.
25. L. DERMIGNY, *op. cit.*, II, pp. 477, 478—479, 481—482.
25. *Ibid.*, tabelul de la p. 475 și discuția la pp. 472—475.
25. G. MACARTNEY, *Voyage dans l'interieur de la Chine et en Tartarie fait dans les annees 1792 1793 et 1794 ...*, 1798, IV, p. 209.
25. W. H. MORELAND, *India at the Death of Akbar*, 1920, pp. 16—22.
33. În special în 1540, 1596 și în 1630: *ibid.*, pp. 11, 22, nota 1, 266.
33. Vezi *infra*, III, p. 432 și nota.
35. A. E., în des Or., 18, f° 257.
35. *The Population of India and Pakistan*, 1951, pr)/ 24—26.
37. *Art. cit.*, pp. 533—545.
37. Pierre CHAUNU, *La Civilisation de l'Europe des Lumiers*, 1971, p. 42.
37. Foarte numeroase informații în *Gazette de France*. în 1762, de exemplu, decesele depășesc cu mult nașterile la Londra, Paris, Varșovia, Copenhaga. La Copenhaga sînt 4 512 morți, față de 2 289 de nou născuți, în timp ce pe întreaga țară cifrele se echi libreață.
40. G. MACARTNEY, *op. cit.*, IV, p. 113.
41. P.R.O. Londra, 30.26.65, fol. 9, 1655. În Moscovia, „nu e nimeni care să cunoască meseria de chirurg, afară de cîțiva străini veniți din Olanda sau Germania”.
42. N. SANCHEZ-ALBORNOZ *op. cit.*, p. 188.
42. Paul VIDAL DE LA BLACHE, *Principes de geographie humaine*, 1922, p. 45.
42. Rene GROUSSET, *Histoire de la Chine*, 1957, p. 23.
42. W. ROPKE. *Explication economiqte du monde moderne*, 1940, p. 102.
46. Cf. Pierre GOUROU, *Terre de Bonne Espérance*.
47. Mai ales după săpăturile lui P. NORLUND și lucrările lui T. LONGSTAFF, cf. Emmanuel LE ROY LADURIE, *Histoire du climat depuis Van mii*, 1967, pp. 244—248.

care au rezultat pentru economia franceză au fost supraestimate: *The Persecution of Huguenots and French Economic Development*, 1960.

66. Vezi *infra*, 111, p. 378.
66. Andrea NAVAGERO, JZ *Viaggio fatto in Spagna*, 1563.
66. Karl. Julius BELOCH, *an. cit.*, pp. 783—784.
66. *Ibid.*, p. 786.
66. BRANTOME, *CEuvres*, 1779, IX, p. 249.
66. H. LUTHY, *op. cit.*, 1, p. 26.
72. G. NADAL și E. GIRALT, *La Population catalane de 1553 à 1717*, 1960.
73. Barthelmy JOLY, *Voyage en Espagne, 1603—1604*, publicat de L. BARREAU-QIHIGO, 1909, p. 13: toți meșteșugarii din Figueras, to Catalonia, „sînt francezi din Haulte Auvergne”.
73. Cardinal de RETZ, *Memoires*, ed. 1949, III, p. 226.
73. Antoine de: BRUNEL, *Viaje de Espaiia*, 1665, în: *Viajes estranjeros por Espaiia y Porçugal*, II. 1959, p. 427.
73. Jean HERAULT, sire de Gourville, *Memoires* ..., 1724, II, p. 79.
- 77- Louis-Sebastien MERCIER, *L'An fieux miile quatre cent quarante, reve. s'il en jyt jamais*, 1771, p.335.
78. Emmanuel Le ROY LADURIE, „Demographie et funestes secrets: le Languedoc”, în: *Annales historiques de la Revolution francaise*, octombrie 1965, pp. 397—399.
79. Antoine de SAINT-EXUPERY, *Terre des hotn-mes*.
79. P. VIDAL DE LA BLACHE, *op. cit.*, pp. 10—11.
- Bl. G. W. HEWES, "A Conspectus of the World's Cul- tures în 1500 A.D.", în: *University of Colorado Studies*, n° 4, 1954, pp. 1—22.
82. După cum atribuim populației mondiale 400 sau 500 de milioane de locuitori.
82. K. J. BELOCH, *art. cit.*, p. 36, nota 11.
82. A. P. USHER, *art. cit.*, p. 131.
82. H. BECHTEL, *op. cit.*, pp. 25—26.
82. Jean FOURASTIE, *Machinisme et bien-etre*, 1962, pp. 40—41.
82. Daniel DEFOE, *A Review of the State of the British Nation*, 1709, p. 142, citat de Sydney POL- LARD și David W. CROSSLEY, *The Wealth of Britain 1085—1966*, 1968, p. 160.
82. Johann Gottlieb GEORGI, *Versuch einer Beschrei- hung der... Residenzstadt St. Peiersburg*, 1790, pp. 555, 561.
89. Johan BECKMANN, *Beiträge zur CEkonomie*, 1781, IV, p. 8. Raport în legătură eu lucrările de ■ameliorare a terenurilor mlăștinoase în ducatul de Bremen: „Satele mici (de 25—30 de „focuri”) sint mai ușor de adus la supunere decît satele

^mari,
după
cum
ne
arată
cele
petre
cute
pînă
acum
*.

117. H. JOSSON și L. WILLABRT, *Correspondence* de Ferdinand Verbiest, de la Compagnie de Jâsus (1623—1688)*, 1938, pp. 390—391.
117. J. A. MANDELSLO, *op. cit.*, II, p. 523.
117. Franeois COREAL, *Relation des voyages de Fran eoies Coreal aux îndes occidentales ... depuis 1666 jusqu'en 1697, 1736*, I, p. 40.
117. Reginaldo de LIZARRAGA, „*Descripcion del Perii, Tucumân, Rio de la Plata y Chile*”, în: *Hisionadores de Indias*, 1909, II, p. 644.
117. *Voyage du capltaine. Narboroug (1669)*, în: **PRÉ-**
- VOST, *op. cit.*, XI, 1753, pp. 32—34.
117. R. de LIZARRAGA, *op. cit.*, II, p. 642.
117. Waither KIRCTINER, *FAnreise durch Sibirien* (relatarea lui Fries), 1955, p. 75.
117. Recunoscut de către ruși, începînd din 1696, Abbe
- PREVOST, *op. cit.*, XVIII, p. 71.
- 125.-A. E., M. et D., *Russie*, 7, 1774, fos 235—236; Joh. Gottl. GEORGI, *Bemerkungen einr Reise im Russischen Reich*, I, 1775, pp. 22—24.
126. G. MACARTNEY, *op. cit.*, I, pp. 270—275.
126. Picrre GOUBERT, lucrări nepublicate de la Ecole de Jlautes Etudes, Vie Section.
- 12ft Wiliam PETTV.*op. cit.*, p. 185.
129. Erich KEYSER. *Bevolkenmgsgeschichte Deutschlands*, 1941, p. 302. Wilhelm SCHONFRI>DER, **Die unrtschaitliche Entwicklung Kolns von 1370 bis 1713**, 1970, pp. 128—129, spune: 30 000 morți.
129. Gunther FRANZ, *Der Dreissigsjahrkite Krieg und chis deutsche Volk*, 1961, p. 7.
129. L. MOSCARDO, *Historia di Verona*, 1668, p. 492.
129. G. FRANZ, *op. cit.*, pp. 52—53.
- 133- Bernard GUENfiE, *Tiibunaux et yens de justice dans le bailUage de Senlis à la fin du Mcnjen Age (vers 1380-vers 1550)*, 1963, p. 57. 134. Wilhelm ABEL, *Die Wiistungen des ausgehenden Mittelalters*, 1955, pp. 74—75. 135. MOHEAU, *Recherches et considerations sur la populaiion de la France*, 1778, p. 264.
136. Franeois DORNIC, *L'Industrie textile dans le Maine (1650—1815)*, 1955, p. 173.
136. Yves-Marie BERCE, *Histoire des croquants: etude des soulevcmets populaires au XVIJe siecle dans le Sud-Ouest de la France*, 1974, I, p. 16.
136. Fritz BLAICH, „*Die Wirtschaftspolitische Tätigkeit der Kommission zur Bekämpfung der Hungersnot in Bohmen und Mähren (1771—1772)*”, în: *vierteljahrschrift fur Sozial und Wirtschaftsge** xehztehte, 56, 3, octombrie, 1969, pp. 299—331.
139. *Almanacco di economia-di Toscana del 1791*, Florența, 1791, citat în: *Medit..* . I, p. anno- 301.

163. Henri STEIN, „Comment on luttait autrefois • contre les epidemies”, *In: -Annuaire bulletin de la societe de l'Histoire de France*, 1918, p. 130. ■
164. M. T. JONES-DAVIES, *Un Peintre de la vie londonienne, Thomas. Dekker*, 1958, pp. 334—335.
185. Societe des Nations, *Rapport epidemiologique de la scction d'hygiene n° 48*, Geneve, 24 aprilie 1923, p. 3>
166. A.d.S. Florența, fond Medici, 2 sept. 1603.
166. A. G. PRICE, *op. cit.*, p. 162.
168. *Ibid.*, p. 17-2 și M. T. JONES-DAVIES, *op. cit.*, p. 335; nota 229. ' ■
169. M. T. JONES-DAVIES, *op. cit.*, p. 162. :
169. Malherbe, citat de John. GRAND-CARTIERET, *L'Histoire, la vie., les mœurs. et la curiosité ■■ par l'image ... 1450—1900*, 1927, II, p. 322, - ■
169. Antonio Perez, 1948, ediția II-a, p. 50. -
169. M. T. JONES-DAVIES, *op. cit.*, p. 335,
169. Erich WOELKENS, *Pest und Tiuhr im 16. und 17. Jahr., 1954.* ■
169. A. E., M. et D., Russie, 7, f? 298.
169. Pierre CHAUNU, *SevUle et l'Atlantique*, VIII¹, 1959, p. 290, nota 1; J și R. NICOLAS, *La Vie quotidienne en Savoie ...*, 1979, p. 119. ■ ■ ■ ■ ■
169. Samuel PEPYS, *The Diary*, ed. Wheatley, 1897, V, pp. 55—56. ■ ■ ■ ■ ■
169. Michel de MONTAIGNE, *Les Essais*, ed. Pleiade, 1962, pp. 1018—1019. ■ i.. ■ ■ ■ ■ ■
169. Nicolas VERSORIS, *Livre de -raisonj-* publicată de G. FAGNIEZ, 1885, pp. 23—24, <
169. Etienne FERRIEIÎES, citat de Gilles CASTER, *Le Comvierece du pastel et de l'epicerie o - Toulouse, 1450—1561*, 1962, p. 247.
169. Jean-Paul SARTRE, *Les Temps modernes*, octombrie 1957, p. 696, nota 15; J. și R. NICOLAS, *op. cit.*, p. 123.
169. Henri STEIN, *art. cit.*, p. 133.
169. Comte de FORBIN, „Un gentilhomme avignonais au XVIe siecle. Francois-Dragonet de Fogasses, seigneur de la Bastie (1536—1599)”, în: *Memoires de VAcademie de Vauchuse*, 2e serie, IX, 1909, P. 173.
169. Daniel DEFOE, *Journal de l'annee de la peste*, 1722, ed. Joseph Aynard, 1943, pp. 24, 31, 32, 48, ■ ■ ■ ■ ■
184. *Ibid.*, prefață p. 13, citat de Thomas GRUMBLE, *La vie du general Monk*, 1672, p. 264.
184. Vezi în legătură cu acest subiect frumosul arti col al lui Rene BAEHREL, „Epidemie et terreur: histoire et sociologie”, în: *Annales hisiori-ques de la Râvolution hancaise*, 1951, n° , ' 122,

^{17 186-} Veneția, Marciana, Ms. ital.', III, 4.; .. !>, ■ ■ ■ " - ^

206. Bernard FAY, *George Washington gentihamme*, 1932, p. 40.

■
206. Abbe PREVOST, *op. cit.*, IX, p. 250 (citind re
latarea lui Loubere).

206. Jean-Claudio FLACHAT, *Observation sur le com-
merce et les arts d'unc pârte de VEurope, de
l'Asie de l'Afrique . . .*, 1766, I, p. 451.

206. Osman AGA, jurnal publicat de R. KREUTEL
și Otto SPIES sub titlul: *Der Gcfangene der Giauren...*, 1962, pp. 210—211.

206. E. KEYSER, *Bevolkerungsgeschichte Deut.sch-
lands*, 1941, p. 381; în jjenereal, creșterea demo-
grafică a orașelor nu se produce în chip endogen:
W. SOMBART, *Der moderne Kapitalismus*, II,
p. 1124.

206. Joham Peter StJSSMILCH, *Die GottUche Ord-
nung in den Veränderungen des menschUchen
Geschtechts...*, 1765, I, p. 521.

206. Pierre de SAINT-JACOB, *Les Paysans de la
Bourgogne du Nord au dernier siecle de l'An-
cien Rcgime*, 1960, p. 545.

206. După publicațiile lui Carmelo VISFAS și
Ramoti PAZ, *Rclaciones de Jos pueblos de Espana*, 1949—
1963.

206. *L'Invasion germanique et la fin de
VEmpire*,
1891. II, pp. 322 și Urm.

206. *Gaschichte der Kriegskunst im Rahmen der
po-
litischen Geschichte*, 1900, I, pp. 472 și urm.

206. Rechid SAFFET AȚABINEN, *Contribution ă
une
histoire sincere d'Attila*. 1934.

206. Henri PIRENNE, *Lcs Villes et ies
institutions
urbaines*, 1.939, I, pp. 306—307.

206. *Gazette de France*, 1650, *passim*.

206. *Geschichte des europäischen Staatensystems
von
1492—1559*, 1919, p. 1 și Urm.

206. Pentru aceste detalii și cele care urmează
cf.

Alexander și Eugen KULISCHER, *Kriegs- tind
Vanderzitge. Weltgeschichte als Volkerbewegung*,
1932.

206. Otto von KOTZEBUE, *Reise um die Welt in
den
Jahren 1823, 24, 22< und 26*, 1830, I, p. 47.

206. F. J. TURNER, *The Frontie,- in American'
His-
tory*, 1921.

206. Călătoria doctorului Jakob Fries, publicată
do
KIRCHNER, *op. cit.*, 1955.

206. John BELL, *Travels from St. Petersburg to
di
verse parts of Asia*, 1763, I, p. 216.

206. Marcind începutul acestor cercetări, v. W.
HEN-
SEL și A. GIEYSZTOR, *Les Recherches archeolo-
giques en.Pologne*, 1958, pp. 48 și 66.

226ⁿ Boris NOLDE, *La formation de L'Empire russe*,
2 voi. 1952.

- 24 Etienne JUIILLARD, *La Vie rurale dans la plaine de Basse-Alsace*, 1953, p. 29; J. RUWET, E. HELLIN, F. LADRIER, L. van BUYTEN, *Marche des cereales à Ruremond, Luxembourg, Namur et Diest, XVIIe et XVIIIe siecles*, 1966, pp. 44, 57 și urm., 283—284 și urm.; Daniel FAUCHER, *Plaines et bassins du Rhone moyen*, 1926, p. 317.
- 25. M. SORRE, op. cit., I, hartă p. 241; arie extinsă la întreaga zonă mediteraneană și la Europa centrală și meridională.
- 20. *Medit...* I, pp. 539 et 540.
- 27. B.N., Estampes, Oe 74.
- 27. *Medit...* I, p. 223.
- 27. Hans HAUSSHERR, *Wirtschaftsgeschichte der Neuzeit, vom des 14. bis zur Ho'he des 19. J.*, ed. III, 1954, p. 1.
- 30. *Medit...* I, p. 544 și nota 1.
- 31. Louis LEMERY, *Trăite des alimeits, oii l'on trouve la difference et le choix qu'on doit faifie de chacun d'eux en particulier...*, 1702, p. 113.
- 31. Cf. tabelul lui J. C. TOUTAIN, „Le produit de l'agriculture française de 1700 à 1958”, în: *Histoire quantitative de l'econornie française*, dirîgee¹ par Jean MARCZFAVSKI, 1961, p. 57.
- 31. Jacob van KLAVEREN, *Europältche Wirtschafts-geschichte Spaniens im 14. und 17. Jahrhunder't*, 1960, p. 29, nota 3-1.
- 34. *Medit...* II, p. 116.
- 35. Prin 1740, cel puțin 50 000 butoaie de 400' livre fiecare, Jacques SAVARY, *Dictionnaire uniuersel dp commercc, d'histoire naturelie et des arts et metiers*, voi. 1759—1765, IV, col. 563.
- 36. *Ibid.*, IV, col. 565; A. N., G⁷, 1685, f^o 275; A. N., G⁷, 1695, f^o 29.
- 36. Marciana, Cronica lui Girolamo Savina, f 365 și urm.
- 36. P. J. B. LE GRAND d'AUSSY, *Histoire de la via privee des Francais*, 1782, I, p. 109.
- 36. Abbe PREVOST, op. cit., V, p. 486 (călătoria lui Gemelli Careri); VI, p. 142 (călătoria lui Navarette)*
- 40. Vezi *infra*, II, p. 14.
- 41. N. F. DUPRE DE SAINT-MAUR, *Essai sur les monnoies ou Rejlexions sur le rapport entre l'argent et les denrees...* 1746, p. 182 și nota a.
- 41. Problema rămîne deschisă, căci în mercurialele publicate (v. în special Michele BAULANT et Jean MEUVRET, *Prix des cereales extraits de la mercuriale de Paris, 1520—1698*, 1960), variațiile respective ale griului și ovăzului apar împreună într-un mod foarte neregulat. Vezi graficul de la p. '88.
- 43. *Medit...* I, p. 38 și nota 4.
- 44. Pierro DEFFONTAINES, *Les Hommes et leurs trauaux dans les pays de la Moyenne Garonne*, 1932, p. 231.

70. Olivier de SERRE⁹, *Le Theaire d'agriculite et mesange des champs...* 1605, p. 89.
71. Francois Quesnay et la physiocratie, ed. de l'I.N.E.D., 1958, II, p. 470.
71. P. de SAINT-JACOB, *op. cit.*, p. 152.
71. J. C. TOUTAIN, *art. cit.*, p. 87.
71. Pentru toate aceste cifre, Hans Helmut WÄCHTER, *Ostpreussische Doviänenvorwerke im lti. und 11. Jahrhundert*, 1958, p. 118.
71. J.-M. RICHARD, *art. cit.*, pp. 17—18.
71. Francois Quesnay..., *op. cit.*, p. 461 (articolul „grains” din l'Encycloptidie).
71. „Production et productivite de l'economie agri cole en Pologne” în: *Troisieme Conjirence inter nationale d'histoire economiques*, 1965, p. 160.
71. Leonid ZYTKOWICZ, „Grain yelds in PoLand, Bohemia, Hungary and Slovakia”, în: *Acta Polonae historica*, 1971, p. 24.
71. E. LE ROY LADURIE, *Les Paysans de Langue-doc...*, *op. cit.*, II, p. 849—852; I, p. 533.
71. *Essai politique sur le royaume de la Nouvelle Espagne*, 1811, II, p. 386.
71. E. LE ROY LADURIE, *op. cit.*, II, p. 851.
71. *Yield ratios*, 810—1820, 1963, p. 16.
71. H. II. WÄCHTER, *op. cit.*, p. 143.
71. Jean GLENISSON, „Une administration medie vale aux prises avec la disette. La question des bles dans les provinces italiennes de l'Etat pontifical en 1374—1375”, în: *Le Moyen Age*, t. 47, 1951, pp. 303—326.
71. Ruggiero ROMANO. „A propos du commerce du ble dans la Mediterranee des XlVe et XVe sioeles”, în: *Hommage à Lucien Febvre*, 1954, II, pp. 149—156.
71. Jean MEUVRE'T, *Etudes d'histoire eeconomique*, 1971, p. 200.
87. *Medit...*, I, p. 302.
87. Ruggiero ROMANO, *Commerce et prix du ble à Marseille au XVIle sticle*, 1956, pp. 76—77.
87. A. N., A.E., B\ 529, i februarie 1710.
87. Andrea METR A, *II Mentorc perfatio de'negozianti*, 1797, V, p. 15.
87. Claude NORDMANN, *Grandeur et liberte de la Suede, 16G0—1792*, 1971. p. 45 și nota.
87. Werner SOMBART, *Oer moderne Kapitalismus*, 1921—1928, II, p. 1035. Cantități exportate din Anglia după 1697 și din America în 1770.
87. *Bilanci generali*, seria II, I, 1, 1912, pp. 35—37.
94. Jean NICOT, *Correspondance inedite*, publicată de E. FALGA1ROLLE, 1897, p. 5.
- ^{^5}- J. NICKOLLS, *op. cit.*, p. 357.
- ⁹«- Moscova, A.E.A., 8813—261, f 21, Livomo, 30 mar tie 1795, ■ :

- 1.17 Witold KULA, *Theorie economique du systeme je'odal*. . . , XVIe—XVIIe s., 1970.
118. Robert PHILIPPE, „Une operation pilote: l'etude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier”, în: *Pour une histoire de l'alimentation*, publicat de Jean-Jacques HEMARDINQUER, 1970, p. 65. tabelul 5; A. HUSSON, *op. cit.*, p. 10.6.
119. Louis-Sebastien MERCIER, *Tableau de Paris*, 1782, IV, p. 132.
120. E. H. PHELPS BROWN și Sheila V. HOPKINS, „Seven Centuries of Building Wages”, în: *Economica*, august 1955, pp. 195—206.
121. P. de SAINT-JACOB, *op. cit.*, p. 539.
121. Giuseppe PRATO, *La Vita economica in Piemonte in vizezo a secoia XVIII*, 1908.
121. Paul RAVEAU, *Essai sur la situation economique et l'etat social en Poitou au XVIe siecle*, 1931, pp. 63—65.
124. Jacques ANDRE, *Alimentation et cuisine a Rome*, 1961, pp. 62—63.
124. J.-M. RICHARD, *art. cit.*, p. 21.
- 136; Jean MEYER, *La-Noblesse breionne au XV/H? siecle*, 1966, p. 449, nota 3.
127. Sursă pierdută.
128. O. AGA, *op. cit.*, pp. 64—65.
128. N. F. DUPRE DE SAINT-MAUR, *op. cit.*, p. 23.
128. Alfred FRANKLIN, *La-Vie privee d'autrefois*.
- III. *La cuisine*, 1888, p. 91.
131. Londra. P.R.O. 30, 25, 157, Giornale autografico
- di Francesco. Con țarini da Venezia a Madrid.
131. J. SAVARY, *Dictionnaire* *op. cit.*, IV, col. 10.
131. L.-S. MERCIER, *op. cit.*, XII, p. 242.
131. A. N., AD XI, 38, 225.
131. Denis DIDEROT, articolul „bouillie”, Supple-
- ment *merit a l'Encyclopedie*, II, 1776, p. 34., ... ■
131. L.-S. MERCIER, *op. cit.*, VIII, pp. 154 și urm.
131. L.-S. MERCIER, *ibid.*, XII, p. 240.
138. După documente consultate de mine în arhivele Cracoviei.
138. N. DELAMARE, *Trăite de poisce*. II, 1710, p. 895.
138. *Ibid.* ediția 1772, II, pp. 246—247: A. HUSSON, *op. cit.*, pp. 80—81.
138. A.d.S. Veneția, Papadopoli. 12, f° 19 v°.
138. Museo Correr, Dona delle Rose, 218, f° 140 v°.
138. Correspondance de M. de Compans, consul fran-
- cais a Genes, A.N., A.E., B¹, 511. [
138. Antoine PARMENTIER, *Le Parfait Boiuanger*, 1778, pp. 591—592.
138. Jean MEYER, *La Noblesse bretonne au XVIIIe siecle*, *op. cit.* p. 447 și nota.
146. NECKER, *Legislation ei commerce des grains*, chapitre XXIV.

- 174 J. SPENCE, în: *Food in Chinese Culture*,
publicata de K. C. CHANG, 1977. p. 270.
- 174 Abbe PREVOST, *op. cit.*, VIII, pp. 53G și 537.
- 176 J.-B. du HALDE, *op. cit.*, II, p. 72.
- 176 P. de LAS CORTES, doc. citat, f. 3 54 și 60.
- 176 *Voyages a Pekin, Manille et Vile de France...*
1784—1811, *op. cit.*, I, p. 320.
- 179 P. GOUROU, *L'Asie, op. cit.*, pp. 74, 2U2.
- 180 J. A. MANDELSLO, *op. cit.*, II, p. 268.
- 180 J. SAVARV, *op. cit.*, IV, col. 561.
- 180 P. de LAS CORTES, doc. citat, f. 55.
- 180 Matsuyo TAKIZAWA, *The Penetration of Money Economy in Japan...*, 1927, pp. 40—41.
- 180 P. de LAS CORTES, doc. citat, f. 75.
- 180 Jacques CERNET, *Le Monde chinois*, 1972, pp. 281—282 și 648; Wolfram EBERHARD, *A History of China*, ed. a IV-a 1977, p. 255.
- 186 V. W. MOŢE, în: *Food in Chinese Culture, op. cit.*, pp. 193—201).
- 187 J. SPENCE, *ibid.*, pp. 261 și 271.
- 188 Abbe PREVOST, *op. cit.*, VI, pp. 452—453 (du Halde). 18; J. GERNET, *Le Monde chinois, op. cit.*, pp. 65—66; *Dictionnaire archeologique des techniques*. 1964, II, p. 520. 100. Victor BLIRARD, *Les Navigations d'Ulysse, II. Penelope et les Barons des îles*, 1928, pp. 318, 319.
- 191 G. F. GEMELLI CARERI, *op. cit.* IV, p. 102.
- 191 G. B. RAMSON, *The Western World and Japan*, 1950, p. 241.
- 191 Michel VIE, *Histoire du Japon*, 1969, p. 09; Thomas C. SMITH, *The Agrarian Origins of Modern Japan*, 1959, p. 102.
- 104 Th. SMITH, *ibid.*, pp. 82, 02 și urm.
- 195 *Ibid.* pp. 68 și urm., 156, 208, 211; Matsuyo TAKIZAWA, *The Penetration of Money Economy in Japan*, 1927, pp. 34—35; 75—76, 90—92; *Recent trends in Japanese historiography: bibliographical surveys*, XI-lea congres des sciences historiques de Moscou, 1970, I, pp. 433 și 441—442.
- 196 Vezi *intra*. III, pp. 433 și 441—442.
- 107 G. B. SAMSON, *op. cit.* p. 237.
- 198 Este descris în *Viața lui Columb povestită de fiul său*, la data de 5 noiembrie 1492, ca „un fel de grâu numit maiz care era foarte gustos copt la cuptor sau bine uscat și făcut făină”, A. MAURIZIO, *op. cit.*, p. 339.
- 199 R. S. MAC NEISH, *First annual report of the archaeological-botanical project*, 1961 și *Second annual report*, 1902.
- 200 G. F. GEMELLI CARERI, *op. cit.*, VI, p. 30.
- 201 F. COREAL, *op. cit.*, I, p. 23.
- 202 p. VIDAL DE LA BLACHE, *op. cit.*, p. 137.

226. P. VERGER, *Dieux d'Afrique*, 1954, pp. 168, 170, 180.
226. Ping-Ti Ho, „The Introduction of American food plants into China”, articolul citat.
226. Berthold LAUFER, *The American Plant Migration, the Potato*, 1938.
226. Citat de R. M. HARTWELL, *The Industrial Revolution and economic Growth*, 1971, p. 127.
226. Arhivele din Cracovia, fondurile Czartoryski, 807, P. 19.
226. Johann Gottlieb GEORGI, *op. cit.*, p. 585.
226. B. LAUFER, *op. cit.*, pp. 102—105.
226. E. JUIILLARD, *op. cit.*, p. 213.
226. D. MATHIEU, *L'Ancien Regime dans la province de Lorraine et Barrois*, 1879, p. 323.
226. K. H. CONNELI, „The Potato in Ireland”, in: *Fast and Present*, n° 23, noiembrie 1962, pp. 57—71.
226. Spre Dunkerque (1712): A. N., G¹, 1698, f° 64;
- spre Portugalia (1765): A. N., F¹², P 143 și urm.
226. Adam SMITH, *The Wealth of Nations*, 1937, p. 161.
226. E. ROZE, *Histoire de la pomme de terre*, 1898, p. 162.
226. J. BECKMANN, *Beiträge zur Oekonomie*, *op. cit.*, V, p. 280.
226. Ch. VANDERBIOEKE, „Cultivation and consumption of the potato in the 17th and 18th Centuries”, in: *Acta historiae neerlandica*, V, 1971, p. 35.
226. *Ibid.*, p. 21.
226. *Ibid.*, p. 35.
226. *Ibid.*, p. 28.
226. A. SMITH, *The Wealth of Nations*, ed. 1863, p. 35, citat de POLLARD and CROSSLEY, *op. cit.*, p. 157.
226. Louis SIMOND, *Voyage d'un Francais en An-Oleterre pendant les annees 1810 et 1811*, I, p. 160; citez la întâmplare un amănunt (Gabriel SAGARD, *Le Grand Voyage du pays des Hurons*, 1976): in 1823, corabia care îl duce spre Canada captu rează o mică navă engleză pe care găsește un bu toiaș de pătate „în formă de napi, clar avînd un gust cu mult mai excelent” (p. 16).
226. G. F. GEMELLI CARELI, *op. cit.*, IV, p. 80.
226. LABAT, *Nouveau Voyage aux isles de l'Ame-rique*, 1722, I, p. 353.
226. G. F. GEMELLI CARRERI, *op. cit.*, VI, p. 25.
226. *Ibid.*, VI, p. 89.
226. Ester BOSERUP, *Evolution agraire et pression demographique*, 1970, pp. 23 și Urm.
- 251 ■ P. Jean-Francois de ROME, *La Fondation de 329*
- *Q ^{mission} *des Capucins au Royaume de Congo*, wa<3.
- Bontinck, 1964, p. 89. , ' :

- 15 „Voyage de Jerome Lippomano^{si}, în: *Relations des ambassadeurs venitiens sur les affaires de France au XV siecle*, H, 1838, p. 605 (Colecție de documente inedite cu privire la istoria Franței). A. FRANKLIN, *op. cit.*, III, p. 205. L.-S. MERCIER, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, V, p. 79.
- 16 A. CAILLOT, *Memoires pour servir à l'histoire des ma-urs et usages des Francais*, 1827, II, p. 148.
- 17 L. A. CARACCIOLI, *Dictionnaire... senten-tieux...*, *op. cit.*, I, p. 349; III, p. 370; I, p. 47. Marquis de PAULMY, *Precis d'une histoire generale de la vie privée des Frangais*, 1779, p. 23. A. FRANKLIN, *op. cit.*, III, pp. 47—
- 18 48. Le *Menagier de Paris*, *traite de morale et d'eco-nomie domcstique composâ vers 1393*, 1846, II, p. 93.
- 19 Michel de MONTAIGNE, *Journal de voyage ere Italie*, ed. de la Pleiade, 1967, p. 1131.
- 20 23. RABELAIS, *Pantagruel*, liv. IV, eh. LIX și LX. Philippe MANTELLIER, „Memoire sur la valeur des principales denrees ... qui se vendaient... en la viile d'Orleans”, în: *Memoires de la sociâte archeologique de l'Orlâanais*, 1862, p. 121. *Gazette de France*, 1763, p. 385.
- 21 Hermann VAN DER WEE, „Typologie des crises et changements de structures aux Pays-Bas (XVe— XVIe siecles)”, în: *Annales E.S.C.*, 1963, n° 1, p. 216.
- 22 W. ABEL, „Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Flei sch versorgung in Deutschland ...”
- 23 în: *Berichte ilber Landwirtschaft*, cit., p. 415.
- 24 *Voyage de Jerome Lippomano*, *op. cit.*, p. 575.
- 25 THOINOT ARBEAU, *Orchesographie* (1588), ed. 1888, p. 24.
- 26 W. ABEL, *Crises agraires en Europe*, XJl^e—XXe siecle, *op. cit.*, p. 150.
- 27 Ugo TUCCI, „L'Ungheria e gli approvvigionamenti veneziani di bovini nel Cinquecento”, în: *Studia Humanitatis*, 2; *Rapporti veneto-ungheresi all'epoca del Rinascimento*, 1975, pp. 153—171; A.d.S. Venetia, Cinque Savii, 9, f° 162; *Histoire du commerce de Marseille*, III, 1481—1599, de R. COLLIER și J. BILLIOUDE, 1951, pp. 144—145. L. DELISLE, *Etudes sur la condition de la classe agricole et l'etat de Vagriculture en Normandie au Moyen Age*, 1851, p. 26.
- 28 E. LE ROY LADURIE, *Les Paysans de Langue-doc*, 2e ed., 1966, I, pp. 177—179. W. ABEL, articolul citat, p. 430. Noel du FAÏL, *Propos rustiques et faceties*, ed. 1856, p. 2. G. de GOUBERVILLE, *Journal...*, 1892, p. 464.
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34
- 35
- 36

- 63. R. BAEHREL, *Une Croissance: la Basse-Provence rurale ...*, op. cit., p. 173. Si. L. SIMOND, *Voyage d'un Français en Angleterre ...*, op. cit., II, p. 332. ■65. L.-S. MERCIER, op. cit., 1783, V, p. 77. 66. Ibid., p. 79.
- 67. A. FRANKLIN, op. cit., III, p. 139.
- 68. *Medit...*, I, p. 139. ■69. L.-S. MERCIER, V, p. 252.
- 70. Ibid., p. 85.
- 70. *Voyage de Jerorne Lippomano*, op. cit., II, p. 609.
- 70. M. de MONTAIGNE, *Journal de voyage en Ita lie*, op. cit., p. 1118.
- 70. Ibid., p. 1131.
- 70. Alfred FRANKLIN, *La Vie privee d'autrefois*.
- IX: *Varietes gastronomiques*, 1891, p. 60.
- 75. M. de MONTAIGNE, *Journal de voyage* p. 1130.
- 76. M. de MONTAIGNE, *Essais*, ed. de la Pleiade, 1962, pp. 1054 și 1077.
- 77. *Les Voyages du Seigneur de Villamont*, 1609, p. 473; *Conjate's Crudities*, (1611), ed. 1776, I, p. 107.
- 73. Alfred FRANKLIN, op. cit., I, *La civilite, l'etiquette et le bon ton*, 1908, pp. 289—291.
- 79. Alfred GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie...*, 1948, II, pp. 168 și 184.
- 79. M. de MONTAIGNE, *Essais*, op. cit., p. 1054.
- 79. C. DUCLOS, *Memoires sur sa vie*, în: *CŒuvres*, 1820, I, p. LXI.
- 82. G. F. GEMELLI CARERI, op. cit., II, p. 61.
- 82. J. B. LABAT, *Nouvelle Relation de VAfrique oc cidentale*, op. cit., I, p. 282.
- 84. Baron de TOTT, *Memoires*, I, 1784, p. 111.
- 84. Ch. GERARD, *L'Ancienne Alsace à table*, 1877, P..299.
- 86. După arhivele din Stockhalpen și Alain DUBOIS, *Die Salzversorgung des WalUs 1500—1610. Wirt-schaft und Politik*, 1965, pp. 41—46.
- 87. Dr. CLAUDIAN, Premiere conference interna ționale F.I.P.A.L., 1964, rapport preliminaire, p. 39.
- 87. A. FRANKLIN, *La Vie privee d'autrefois, La cuisine*, op cit., pp. 32, 33, 90.
- 89. *Medit...*, I, p. 138 și nota 1.
- 89. Archivele Bouches-dti-Rhone și Amiraute de Mar-seille, B IX.14.
- 91. J. SAVARY, op. cit. II, col. 778.
- 91. L. LEMERY, op. cit, p. 301.
- 91. A.N. 315 AP 2, 47. Londra, 14 martie 1718.
- 91. G. F. GEMELLI CARERI, II, p. 77.
- 91. *Voyage...* de M. de Guignes, op. cit., I, p. 378.
- 91. Patrik COLQUHOUN, *Trăite sur la police de Londres*, 1807, I, 128.

119. Moscova, A.E.A., 7215—295, f 28,' Lisabona,
15
martie 1791.
119. G. de UZTARIZ, *op. cit.*, II, p. 44.
119. N. DELAMARE, *op. cit.*, I, 1705, p. 574
(1603).
119. *Varietes, op. cit.*, I, 316.
123. A. FRANKLIN, *La vie privee
d'autrefois, III,
La Cuisine, op. cit.*, p. 19 și nota. Ambroise PARE,
(*Euvres, 1607*, p. 1005.
124. N. DELAMARE. *op. cit.*, III, 1719, p. 65.
125. J. ACCARIAS DE SERIONNE, *La Richesse de
la Hollande, op. cit.*, I, pp. 14 și 192.
126. Wanda OESAU, *Hamburgs Gronlandsfahrt
auf
Walfischfang und Robbenschlach vom 17—19 Jahr-
hundert, 1955.*
126. P. J.-B. LE GRAND d'AUSSY, *Histoire de
la
vie privee des Francais, op. cit.*, II, p. 168.
126. Kamala MARKANIAGA, *Le Riz et la
mousson,
1956.*
126. J. ANDRE, *Alimentation et cuisine à Rome,
op.
cit.*, pp. 207—211.
126. J. SAVARY, *op. cit.*, 1761, III, col. 704; se
spune
și maniguette și chiar maniquette. A. N. F¹², 70,
f^o 150.
- 131 SEMPERE Y GALINDO, *Historia del lu.ro y las
leyes suntuarias*, 1788, II, p. 2, nota 1.
132. *Le Menagier de Paris, op. cit.*, II, p. 125.
132. Gomez de BRITO, *Historia tragico-
maritima,
1598*, II, p. 416; Abbe PREVOST, *op. cil.*, XIV,
p. 314.
132. Dr. CLAUDIAN, *Rapport preliminaire,
artico.
lul citat*, p. 37.
132. A. N. Marine B⁷ 463, f 65 și urm.
132. MABLY, *De la situation politique de la
Pologne,
1776*, pp. 8—69.
132. BOILEAU, *Satires*, ed. Garnier-Flammarion,
1969.
- Satirè III, pp. 62 și urm.
132. K. GLAMANN, *Dutch-asiatic Trade, 1020—
1770
1958*, tabelul 2, p. 14.
139. Ernst Ludwig, CAÎÎL, *Trăite de la ricliesse des
princes ei de. leurs Eiats et des moyens simples
ei natureli pour y parveni.r*, 1722—1723, p. 236;
- John NICKOLLS, *Remarques sur les avantages
et desavantages de la France ei de la Grande-
Bregagne, op. cit.*, p. 253.
139. K. GLAMANN, *op. cit.*, pp. 153—159. Zahărul
chinezesc dispare de pe piața europeană după
1661.
139. G. MACARTNRY, *op. cit.*, II, p. 186.
139. A. ORTELIUS, *Theâlre, de l'univers*, 1572, p. 2
139. Alice Piffer CANABRAVA, *A industria do acucar
nas ilha.i inglesas e Irancesas do mar das Antil-
has (1697—1755)*, 1946, (dactilogramă), pp. 12 și
a urm.

167. R. HAKLUYT, *T/ie Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*, 1599—1600, II, p. 98.
167. Jean d'AUTON, *Histoire de Louys XII roy de France*, 1620, p. 12.
167. *Felix et Thomas Platter u Montpellier*, 1552—1559 et 1595—1599, *notes de voyage de deux etadiants bâlois*, 1892, pp. 48, 126.
167. *Medit...*, I, pp. 180 și 190.
167. Le Loyal Serviteur, *La Tres Joyeuse et tr'es Plaisante Histoire composee par le Loyal servi teur des faits, gestes, triomphes du bon chevalier Bayard*, publicată de J. C. Buchon, 1872, p. 106.
167. J. BECKMANN, op. cit., V, p. 2. După un docu ment din 1723, „de la un anume timp încoace, de cind a început obiceiul să se pună vinul in butelci de sticlă groasă, s-a pus tot felul de oa meni să iacă și să vîndă dopuri de plută”. A.N., G* 1706, t° 177.
167. *Histoire de Bordeaux*, publicată de Ch. HIGOU- NET, III, 1966, pp. 102—103.
167. Archivo General de Simancas, Guerra antigua, XVI Mondejar către Carol Quintul, 2 decembrie 1539.
167. J. SAVARY, op. cit., V, col. 1215—1216; *Encyclopedie*, 1765, XVII, p. 290, articolul „Vin”.
176. Gui PATIN, *Lettres*, op. cit., I, p. 211 (2 dec. 1650).
176. L.-S. MERCIER, op. cit., VIII, 1783, p. 225.
176. J. SAVARY, op. cit., IV, col. 1222—1223.
176. L. A. CARACCIOLI, op. cit., III, p. 112.
176. Bartolome BENNASSAR, „L'alimentation ^d'une capitale espagnole au XVIe siecle: Valladlid”, în: *Pour une histoire de l'alimentation*, publicată de J.-J. HEMARDINQUER, op. cit., p. 57.
176. Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France*, 1959, pp. 505—511.
176. L.-S. MERCIER, *Tableau de Paris*, op. cit., I, pp. 271—272.
176. G. F. GEMELLI CARERI, op. cit., VI, p. 387.
176. A. HUSSON, op. cit., p. 214.
176. K. C. CHANG, în: *Food in Chinese Culture*, op. cit., p. 30.
176. P. J.-B. LE GRAND d'AUSSY, op. cit., II, p. 304.
176. *Ibid.*
176. *Storia della tecnologia*, publicată de Ch. SIN- GER și alții, 1962, II, p. 144.
176. *Ibid.*, pp. 144—145, și J. BECKMANN, *DeUräge zur Oekonomie*, 1781, V, p. 280.
190. G. MACAULAY TREVELYAN, *History o/ Eng-*

land

, 194
3, p.
287,
nota
1.

191- Renã

PAS
SET

*L'In
dust
rie
dans
la
gene
ralU
e de
Bor
dea
ux..*

, 195
4,
pp.
24
și
Urm
.

221. J. PRINGLE, *Observations sur les maladies des armees...*, op. cit., II, p. 131; I, pp. 14, 134—135, 327—328.
221. L.-S. MERCIER, *Tableau de Paris*, op. cit., II, pp. 19 și urm.
221. L. LEMERY, op. cit., p. 512.
221. Gui PATIN, *Lettres*, op. cit., I, p. 305.
221. AUDIGER, *La Maison reglee*, 1692.
221. J. SAVARY, op. cit., II, col. 216—217.
221. In 1710, sindicii comerțului din Normandia pro testează împotriva unei hotărâri care interzice toate distilatele alcoolice în afara celor pe bază de vin. A.N., G⁷, 1695, f^o 192.
221. După N. DELAMARE, op. cit., 1710, p. 975, și LE POTTIER DE LA HESTROY, A. N., G⁷, 1687, f^o 18 (1704), această „invenție” ar data din secolul al XVI-lea.
221. J. SAVARY, op. cit., II, col. 208 (articolul „eau-de-vie”).
221. J. de LERY, *Histoire d'un voyage faict en la terre du Bresil*, 1580, p. 124.
221. P. Diego de IIAEDO, *Topographia e historiui general de Argel*, 1612, f 38.
221. J. A. de MANDELSLO, op. cit., II, p. 122.
221. E KAMPFER, op. cit., III, pp. 7—8 et I, p. 72.
221. *Mâmoires concernant l'histoire, les sciences, les moeurs, les usques, etc, des Chinois*, par les Missionnaires de Pekin, V, 1780, pp. 467—474, 478.
221. G. MACARTNEY, op. cit., II, p. 185.
221. Abbe PREVOST, *Histoire generale des voyages*, XVIII, 1768, pp. 334—335.
221. După indicațiile colegului și prietenului meu Aii MAZAHERI.
221. *Food in Chinese Culture*, publicată de K. C. CHANG, op. cit., pp. 122, 156, 202.
221. Notă manuscrisă a lui Alvaro Jara.
221. Sursă pierdută.
221. Memoires de Mademoiselle de Montpensier, citat de A. FRANKLIN, *La Vie pritiffee d'autrefois, le cate, U the, le chocolat*, 1893, pp. 166—167.
242. Bonaventure d'ARGONNE, *Melanges d'histoire et de litterature*, 1725, I, p. i.
243. Scrisori din 11 februarie, 15 aprilie, 13 mai, 25 octombrie, 1671, 15 ianuarie 1672.
243. A. FRANKLIN, op. cit., p. 171.
243. Arhivele din Amsterdam, Koopmansarchief, Aron Colace cel bătrîn.
243. G. F. GEMELLI CARERI, op. cit., I, p. 140.
243. L. DERMIGNY, op. cit., I, p. 379.
243. Gui PATIN, *Lettres*, I, p. 383, și II, p. 360.
243. Samuel PEPYS, *Journal*, ed. 1937, I, p. 50.
243. L. DERMIGNY, op. cit., I, p. 381.
- * 251. A. FRANKLIN, op. Cit., pp. 122—124.

282. Pierre-Francois-Xavier de CHARLEVOIX, *His-
toire de l'Isle Espagnole ou de S. Domingue*, 1731,
II, p. 490.
282. *Dictionnaire du commerce et des
viarchandises*,
publicat de M. GUILLAUMIN, 1841, I, p. 409.
282. Cu privire la diversele sorturi de cafea, v.
co
respondența lui Aron Colace, Gemeemte Archief
Amsterdam, *passim*, anii 1751—1752.
282. M. MORINEAU, „Tuois contributions au
collo-
que de Gâttingen”, în: *De l'Ancien Régime à la
Révolution française*, publicată de A. CREMER,
1978, pp. 408—409.
282. R. PARIS, în: *Histoire du commerce de
Marseille*,
sub cond. lui G. Rambert, V, 1957, pp. 559—561.
282. L.-S. Mercier, *Tableau de Paris*, I, pp. 228—
229.
282. *Journal de Bârbier*, publicat de Â. de la
Vige-
ville, 29 noiembrie 1721.
282. Citat de către Isaac de Pinto, *Trăite de la
cir-
culation et du credit*, 1771, p. 51.
282. L.-S. MERCIER, *L'An deux miile quatre
cent
quarante*, *op. cit.*, p. 359.
282. A.d.S. Venise, Cinque Savii, 9, 257 (1693).
282. Jules MICHELET, *Histoire de France*,
1877,
XVII, pp. 171—174.
282. L. LBMERY, *op. cit.*, pp. 476, 479.
282. André THBVET, *Le Singularitez de la
France
antarctique*, 1558, pp. P. GAFAREL, 1878,
pp. 157—159.
282. *Storia della tecnologia*, *op. cit.*, III, p. 9.
282. L. DERMIGNY, *op. cit.*, III, 1964, p. 1252.
282. După Joan THIRSK, comunicare inedită,
Săptămă-
na orașului Prato, 1979.
282. Cuvîntul în A. THEVET, *op. cit.*, p. 158.
282. J. SAVARY, *op. cit.*, V, col. 1363.
282. *Memoire de M. DE MONSEGUR (1708)*, B.
N.,
Ms., fr. 24228, f 206; Luigi BULFERETTI și Clau-
dio CONSTANTINI, *Industria e commercio in Li-
guria nell'età del Risorgimento (1700—1867)*, 1966,
pp. 418—419; Jérôme de LA LANDE, *Voyage en
Italie....* 1786, IX, p. 367.
282. George SAND, *Lettres d'un voyageur*, ed.
Gar-
nier-Flammarion, p. 76; *Fetite Anthologie de J4
cigarette*, 1949, pp. 20—21.
282. L. DERMIGNY, *op. cit.*, III, p. 1253. /
282. Citat de L. DERMIGNY, *ibid.*, III, p. 1253!
282. *Ibid.*, nota 6.
282. Abatele PREVOST, *op. cit.*, VI, p. 536
(călătoria
lui Hamei, 668).
282. Suzanne CHANTAL, *La Vie quotidienne au
Por-
tugal....* *op. cit.*, p. 256
282. P. de SAINT-JACOB, *op. cit.*, p. 547.
282. Abatele PREVOST, *op. cit.*, XIV., p. 482.
309. (*cf. intra*, III, p. 379.

137 Griu și calorii 143 Prețul griului fi nivelul de viață 148 Plinea bogaților, plinea și terciul săracilor 151 Să cumperi sau să-ți faci plinea? 155 Căci griul este rege 158	
Orezul	160
Orez In cultură uscată și orez de orezar ie 161 Miracolul orezăriiilor 164 Răspunderile orezului 171	
Porumbul	177
Origini in sflrșil limpezi 177 Porumb și civilizații americane 179	
Revoluțiile alimentare ale secolului al XVIII-lea ...	183
Porumbul In afara America 183 Cartoful, și mai important 188 E greu să mântnci plinea altora 192	
Și restul lumii?	194
Oamenii cu săpăliga 195 Și primitivii? 201	
CAPITOLUL III:	
LUCRURILE DE PRISOS ȘI CELE OBIȘNUITE:	
HRANA ȘI BĂUTURA	206
Masa: lux și larg consum	211
Un lux, totuși, tlrzlu 211 Europa carnivorilor 216	
Ralia de carne se micșorează Inceplnd din 1550 220	
O Europă, totuși privilegiată 225 A mlnca prea bine sau extravagantele mesei 229 A pune masa 231 O politeje care se instalează cu încetul 234 La masa lui Cristos 236	
Hrana de toate zilele: sarea 237 Hrana de toate zilele: produse lactate, grăsimi, ouă 238	
Hrana cea de fiecare zi: fructele mării 243 Pescuitul de cod 247 Piperul lși pierde faima după 1650 252 Zahărul cucerește lumea 258	
Băuluri și „dopanti”	263
Apa 263 Vinul 268 Berea 275 Cidrul 279 Succesul tardiv al alcoolului In Europa 280 Alcoolismul In afara Europei 287 Ciocolată, ceai, cafea 290 Stimulenții: gloriile tutunului 303	
NOTE	309